

在山东可以培训正宗灌汤包技术吗

产品名称	在山东可以培训正宗灌汤包技术吗
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

灌汤包子是一种传统特色小吃。制作原料主要有面粉、温水、猪五花肉等。早在北宋市场上已有售卖，当时称灌浆馒头或灌汤包子。著名产地扬州。灌汤包子有了形式美，其内容精美别致，肉馅与鲜汤同居一室，吃之，便就将北国吃面、吃肉、吃汤三位一体化，是一种整合的魅力。吃灌汤包子，汤的存在列较好位，肉馅次之，面皮次之。膳学派灌汤包的特点:皮薄，馅嫩，汤鲜，汁多，用料精细，制作讲究，在选料、配方、拌馅以及揉面、擀面都有其独有的特色。包子面质柔韧且有弹性,面色洁白而富有光泽。馅心原料配制口感纯香,入味鲜美、汤汁鲜香。

灌汤包子是中国的传统食品，早在北宋市场上已有售卖，称灌浆馒头或灌汤包子。灌汤包子有了形式美，其内容精美别致，肉馅与鲜汤同居一室，吃之，便就将北国吃面、吃肉、吃汤三位一体化，是一种整合的魅力。吃灌汤包子，汤的存在列较好位，肉馅次之，面皮次之。

灌汤包皮薄，洁白如景德镇陶瓷，有透明之感。吃之，内有肉馅，底层有鲜汤。吃灌汤包子有这样一句顺口溜“先开窗，后喝汤，再满口香”。汤如诗歌，肉馅是为散文，面皮为小说。故此，吃罢灌汤包子，率先记住了汤之鲜，肉馅是近乎于汤进入味觉感观的，面皮除去嚼感，几乎可以忽略。灌汤包子选料讲究，制作精细。采用猪后腿的瘦肉为馅，精粉为皮，爆火蒸制而成。特点外形美观，小巧玲珑，皮薄馅多，灌汤流油，味道鲜美，清香利口，汤汁醇正浓郁、入口油而不腻。。

膳学派灌汤包培训操作流程

- 1、面粉的选择
- 2、面团的制作与保存
- 3、如何擀面皮
- 4、面皮薄厚的控制手法
- 5、肉馅的调配方法与制作

- 6、皮冻的调配方法与制作
- 7、肉馅与皮冻的调配方法与比例
- 8、肉馅与皮冻的保存
- 9、如何包扬州灌汤包
- 10、小笼汤包褶皱的手法掌握与制作