

许昌可以学生煎包培训学校

产品名称	许昌可以学生煎包培训学校
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

产品详情

许昌哪里可以学生煎包

别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

煎包较初的名字叫“生煎馒头”，百味鲜生煎包包捏好的馒头尖上还要蘸上葱花和芝麻，表层刷上素油，放入油锅中煎熟。该品形态饱满，上半部有黄澄澄的芝麻和碧绿的葱花，松软适口。下半部则酥脆可口，馅重汁多，越吃约香。也提醒食客，凡是“底厚焦枯”的可以不买，其至“罢吃”。成品面白，软而松，肉馅鲜嫩，中有卤汁，咬嚼时有芝麻及葱香味，以出锅热吃为佳。对它的评价是：“皮薄不破又不焦，二分酵头靠烘烤，鲜馅汤汁满口来。想学正宗上海生煎技术快来百味鲜报名吧！本校从选料到制作全程手把手教学.学习时间不限，全部动手操作。不做暴利合作，真正扶持小本创业。全过程学员跟着老师一步步亲手操作完成，老师手把手教学。操作过程中老师会对您制作过程中不正确的地方进行纠正，较后在您全部熟练了以后能独立操作，从原材料开始一步步做出来。直至较后做出的口味和老师所制作的本相同方可。

生煎包美味秘笈：底酥、皮薄、肉香。一口咬上去，肉汁裹着肉香、油香、葱香、芝麻香喷薄而出，外面的皮子虽然有些厚，但特别的松软，很有饱食感和富足感。其特点为：皮酥，汁浓，肉香，精巧。外皮底部焦脆，上半部撒上一些芝麻和葱花闻起来香香的，成品色白软而松，肉馅鲜嫩。咬上一口肉香，油香，芝麻香，葱香混合在一起，在口中久久留香。而且，只有形态饱满，上半部有黄澄澄的芝麻和碧绿的葱花，松软适口的，下半部包底金黄脆香；馅心鲜嫩适口，酱香浓郁，越吃越香的。“皮薄”、“肉鲜”、“汤多”的，才能算是标准的上好生煎哦。

一、全套培训项目：

上海生煎包、发面技术、肉馅制作、皮冻、汤汁保留、煎法时间、上海生煎包美味秘笈：底酥、皮薄、肉香。一口咬上去，肉汁裹着肉香、油香、葱香、芝麻香喷薄而出，味道一级。

- 1.讲述生煎包的发展史及基础知识；
- 2.讲解香辛料的作用及分类，选料，配比及加工。
- 3.生煎包底料的配制及熬制方法。
- 4.生煎包皮冻制作方法。
- 5.生煎包各种材料的烫制流程及方法。
- 6.生煎包经营模式和方法。
- 7.设备器具采购途径和要求。
- 8.投资预算分析及风险回避。
- 9.免费传授开店技巧与经营方法。

二、教学安排：

- 1、专项老师一对一现场教学操作，学员从旁学习和观摩。
- 2、学员自己按照所学流程制作成品，老师从旁指导；
- 3、学员自己独立完成成品制作，制作完成，有老师点评并给出指导和改进意见；
- 4、后期学员自我思索，老师引导，熟透操作流程，形成自己的操作风格。

三、实际操作内容：

- 1、专业老师一对一的实战示范，讲解技术；
- 2、老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的所有知识；
- 3、各项目制作基本手法和各种调制以及火候把握；
- 4、讲解原料采购、存放、保鲜技术；
- 5、开店选址指导、店面装饰设计、开店促销方案等。
- 6、免费传授开店技巧与经营方法。

四、学习时间和地点：

- 1、时间：随到随学，不限时间，具体视个人情况而定；