

# 天津特色小笼包技术培训

产品名称	天津特色小笼包技术培训
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

### 天津特色小笼包技术培训

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

小笼包：吃小笼包讲究汤汁，做的时候要把高汤凝成透明的固体胶质，切碎了拌在里面，热气一蒸，就全化成了汤水。好的小笼包皮薄如纸，提来提去还不带破的。小心翼翼地提出来，放在醋碗里，对准上面一吸，鲜美的汤汁就进了肚了。不过不能着急，不然会烫着，然后再慢慢享用里面的内容。所以南京人吃小笼包又有歌谣，“轻轻移，慢慢提，先开窗，后喝汤”

### 常州小笼包

现代形式的小笼包起源于清代道光年间的常州府（参考《常州地方志》），古时有万华，近代有迎桂，如今的常州人都知道，吃小笼包要到“迎桂”（迎桂小包子）。迎桂茶社创建于1911年，由于经营得法，注重质量而使其闻名遐迩，深受市民喜爱。产品具有“皮薄透明、卤汁丰富、蟹香扑鼻、肥而不腻、汁水浓郁、肉馅鲜嫩”的特点。辅以香醋、嫩姜，风味更佳，堪称常州一绝。1985年被评为市优质产品，并编入“江苏省小吃食谱”，1990年被常州市人民政府列为十大名点之一。

加蟹小笼包是常州季节性的传统风味小吃，每年中秋节前后，桂花盛开之际上市供应。加蟹小笼包，原来叫加蟹包子。包子，古称“馒头”，常州人亦称其馒头。

小笼包又分随号、对镶、加蟹三种。“随号”就是不加蟹油的，“对镶”就是一笼包子有六只是加蟹的，另外六只是不加蟹油的，“加蟹”就是全部加蟹油的。一笼包子又称一客，所以老常州人吃小笼包常常是这样叫的：“两客对镶”。或者：“十客加蟹，我要带到上海去呔。”老吃客堂吃一般只会点“对镶”，老吃客认为：吃加蟹包子只有一只随号、一只加蟹夹花着吃，才能充分体会到蟹的鲜美，如果你总是吃加蟹的，嘴中味觉就会有些迟钝，越来越感觉不到蟹的鲜味了。所以会产生“对镶”这种约定俗

成的名称。

常州加蟹小笼包皮薄馅大卤多，讲究一个“宁可人等包，不可包等人”。那才能达到最好的口感。应该把小笼包包挟出香醋碟子里浸一下，用筷挟起来，包朝外面侧一点，咬开底部一边的皮子，先小心吸鲜美的卤水，再把开了口的包浸到醋里，让醋进入到包里边，然后把整个包放入嘴中。如果你不先把丰溢的汁水吸掉，就一口咬下去，不是要烫了自己，就是将汁水射得一塌糊涂。

### 无锡小笼包

无锡的小笼包以皮薄卤多、口味鲜甜而誉遍沪、宁、杭一带，是无锡传统名点，已有上百年的历史。它选用上等面粉制作，选料精细，小笼蒸熟，有些鲜甜细腻的江南风味。具有“夹起不破皮，翻身不漏底，一吮满口卤，味鲜不油腻”的特色。

无锡小笼包有鲜肉小笼包与蟹粉小笼包两种，鲜肉小笼包的肉馅紧酵皮薄、馅多卤足、鲜嫩味香。而在鲜肉馅心中加入熬熟的蟹粉与蟹黄油，即是著名的“无锡蟹粉小笼包”，口感鲜美，齿颊留香，不仅适合即席食用，更是馈赠亲朋的特色礼品。

传说有着“游龙”美称的清代乾隆皇帝曾遍游名山大川，尤其喜爱江南的青山秀水、园林古迹和民俗风情。他曾六次下江南巡游，乾隆的江南之旅，沿南京、扬州、常州、无锡、苏州、杭州一线，每次必到无锡惠山。1751年，乾隆皇帝开始了他的首次南巡，他早在出巡前就决定要来无锡惠山的秦园（寄畅园）游玩。2月19日御驾船队抵达无锡，于黄埠墩码头停靠后，乾隆皇帝20日晨换乘小舟来到秦园，以惠山泉水煮茶，品茗用膳，品尝了当地的小笼包等地方特色点心，可见当时江南各地民间已有小笼包的雏形。 [2]

### 上海小笼包

上海的南翔小笼包有百年历史，诞生于清末同治十年。最初的创始人是一家点心店——日华轩点心店的老板黄明贤，后来他的儿子在豫园老城隍庙开设了分店。也就是在这繁华喧闹的豫园里。

南翔小笼包初名“南翔大肉包子”，后称“南翔大包子”，再称“古猗园小笼包”，现叫“南翔小笼包”。大肉包子采取“重馅薄皮，以大改小”的方法，选用精白面粉擀成薄皮；又以精肉为馅，不用味精，用鸡汤煮肉皮取冻拌入，以取其鲜，洒入少量研细的芝麻，以取其香；还根据不同节令取蟹粉、春笋或虾仁和入肉馅，每只包折裥14褶以上，一两面粉制作10只，形如荸荠