

山东正宗炉包技术培训，随到随学

产品名称	山东正宗炉包技术培训，随到随学
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

山东正宗炉包技术培训，随到随学

山东名吃高密炉包培训课程哪里有，学习各种特色小吃培训就来膳学派餐饮培训中心。高密炉包是以香、焦、酥、脆、菜生、肉熟著名的。据传说，高密炉包是从汉朝名将韩信手下的厨师手中传下来的。其特点是包子又白又大，皮面暄软，内陷饱满，味道鲜美，挂浆讲究，火候独到，嘎渣焦脆，油香四溢。

高密炉包用料讲究，以鲜猪肉、鲜韭菜、鲜白菜和上好的精面粉为主料，以海米、木耳及各种调料为辅料，精心加工而成。解放后，随着人民生活水平的提高，高密炉包已遍及城乡，成为高密人民的大众食品。现已申请世界非物质文化遗产并通过。

膳学派餐饮小吃培训学校培训内容：

高密炉包的特点与制作技术，发面，调馅，包制，烙制，精美凉菜，鸡汤冲蛋制作技术。

膳学派餐饮管理有限公司培训优势：

1.几十年餐饮经验的授课老师对学员进行一对一授课，手把手教学。

2.学习时间根据个人接受能力定，包教包会，学会为止。

3.环境舒适，技术保证，让远道而来的学员可以安心学习。

4.所学产品全都由专业老师指导，自己亲手操作，实操实练。

5.核心技术，核心配方全部传授，毫无保留。

膳学派餐饮管理有限公司是一家专业从事餐饮培训、餐饮合作、技术研发、咨询策划、直营店面和连锁经营为一体的综合性餐饮连锁企业，公司成立于2014年，以倡导“传统与时尚、美味与健康”的饮食新文化为己任，秉承“人无我有，人有我优，人优我特，人特我精”的经营理念。公司成立四年来专心致力于食品技术和传统特色小吃的创新与推广，为广大中小投资者提供科学、专业、综合的一条龙服务，确保每一位投资者的安枕无忧。