

生煎包教学，正宗技术培训

产品名称	生煎包教学，正宗技术培训
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

生煎包教学，正宗技术培训018

生煎馒头是上海传统点心，已有上百年的历史。上海人习惯称“包子”为“馒头”，因此上海生煎包一般被称为生煎馒头，而小笼就习惯叫小笼包子。出售生煎的一般都是街边摊贩。生煎里面是猪肉，相对于大多数带馅食品，生煎的皮要厚一些。制作方式是先在竹制蒸笼里蒸，再用平底锅把底部煎一下，较后撒上芝麻就成了。

之后，上海出现了专营生煎馒头的店铺。主要有两大派系：一派以有汤汁的生煎“罗春阁”为首，另一派以无汤汁口味的“大壶春”为首。其中，“罗春阁”生煎的馅会拌入肉皮冻，高温煎熟后，皮冻化了，吃的时候一咬下去，满嘴香，满口汁。现在的生煎馒头都以传统的馅心以鲜猪肉加皮冻为主，现在品种也不再是单一的猪肉，有蟹粉的，虾仁的等等，口感外脆里嫩，鲜嫩多汁，闻闻就让人垂涎欲滴，咬一口让人有心满意足的感觉。膳学派餐饮培训学校全校实行一对一授课手把手教学的模式，学校自成立以来每年培训近万余名学员成功创业致富，受到了学员的高度好评。对于想要进入餐饮市场创业的朋友们来说，通过培训确实能够学习到很多实用而且有价值的各类小吃技术，但是如何正确的选择呢，就到膳学派！

生煎包是流行于上海、浙江，江苏及广东的一种特色传统小吃，简称为生煎，由于上海人习惯称“包子”为“馒头”，因此在上海生煎包称生煎馒头。特点：皮酥、汁浓、肉香、精巧。轻咬一口，肉香、油香、葱香、芝麻香全部的美味在口中久久不散。原为茶楼、老虎灶(开水店)兼营品种。馅心以鲜猪肉加皮冻为主，20世纪30年代后，上海饮食业有了生煎馒头的专业店，馅心花色也增加了鸡肉、虾仁等多种品种。

上海人管生煎叫“生煎馒头”，在上海已有上百年的历史。在上海，经营这种风味小吃的店铺遍地都是。曾经为出名的是“大壶春生煎”，皮香肉嫩。如今出名的有一家取名“小杨生煎”，虽然省略了“馒头”两个字，可大家都知道这里是“生煎馒头”名店，每日早上五六点一开门就人满为患，不早早去排队肯定是吃不到的。