

# 小笼包技术培训，山东本地培训基地

产品名称	小笼包技术培训，山东本地培训基地
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

小笼包技术培训，山东本地培训基地002

让创业者学到真东西，从当地就采购原料，降低成本，提高利润。优惠扶持创业：我们深知每一位创业者的不易，凡来膳学派学习人员将免费提供开店指导服务，另外特困人群，退伍军人，残疾人，下岗工人优惠30%学费。

膳学派家创办了20年的小吃餐饮培训学校，在聘请老师的要求上都是需要至少五年餐饮培训经验。所以想要学习各色小吃都是可以来考察一下的。这里不仅有专业的老师一对一指导教学，还能为你提供后期的技术指导服务~小笼包培训技术好?膳学派完全不需要担心的，并且膳学派是将技术问题作为基础~认为是一所餐饮培训学校必备的~。

### 膳学派培训的开封灌汤包子特点

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.

狗不理制作的包子口感柔软，鲜香不腻，形似菊花的半发面汤包。既锁住了汤汁又保留了面皮松软，还把包子外形做成十八个摺。状若凝脂，形似菊花的外形，这古老独特的工艺和至今难以忘怀的馅料散发的浓浓酱香味、面香味以及从口就能吃到皮和馅，直到一口依然是有皮有馅的感觉。深受国内外食客的喜爱。

天津灌汤包 是贴近老百姓的汤包，汤汁鲜浓灌汤流油味道鲜美香而不腻，加上完美的外形工艺令食客大饱口福，经常光顾的秘籍。

包子，中国传统食品之一，价格便宜、实惠。包子通常是用面做皮，用菜、肉或糖等做馅儿。随着社会实践不断向前发展，密切结合生活饮食上的需要，馒头逐渐演变由“馒头”里边装上肉馅的食物，名曰为“包子”了，因为是用面和肉包成的，故被人们恰到好处。学习正宗好吃的灌汤包、狗不理包子等特色蒸包技术就到河南金五星，专业老师真材实料手把手教您学习，一对一培训，学期不限，包教包

会，久味香欢迎您的到来！

## 膳学派项目简介

灌汤包在江西又称为小笼汤包，小笼包为上海郊区南翔镇的传统名点，素负盛名。因其形态小巧，皮薄呈半透明状，以特制的小竹笼蒸熟，故称“小笼包”。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，又取其鲜，洒入少量研细的芝麻，以取其香；还根据不同节令取蟹粉或春笋、虾仁和入肉馅，每只馒头折裱十四只以上，一两面粉制作十只，形如荸荠呈半透明状，小巧玲珑；出笼时任意取一只放在小碟内，戳破皮子，汁满一碟为佳品，逐步形成皮薄、汁鲜、肉嫩、馅丰的特点。

## 膳学派培训内容

一:面粉的选择和采购;

二:面团的做法，擀皮，馅料的制作;

三:汤汁的制作，褶皱的手法与包法;

四:肉馅的配方和制作方法；

五：皮冻的做法和配方；

六：灌汤包的蒸法和火候掌控；

七：蒸汤包的时间和口感的把握；

八：开店的装修和设备的采购使用以及养护；

九：内陷口味的调整和多样化调配，各种口味的制作

## 青岛膳学派承诺

一：学员可以先实地考察，参观现场；

二：可先品尝试吃，好吃满意后再报名（可要求师傅当面现在制作，确保真实性）

三：膳学派明码收费，除学费后，中途没有任何添加费用（材料费包括在学费里）

四：确保每一位学员学会，学习时间不限制，学会为止；

五：确保每天现场实践现场操作练习，一对一教学，手把手教会；

六：确保传授正宗秘制小吃配方；

七：确保长期对学员的技术升级免费上课培训；

八：对每一个学员，均免费赠送豆浆，奶茶，茶叶蛋技术配方；

灌汤包学习方式按照灌汤包标准的比例配方，老师一对一教学，学员亲自动手操作，反复练习，直到做

出学员满意的口味为止，不限定学习时间。灌汤包的起源介绍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，面皮次次之。