

# 小笼包技术教学，山东培训基地

产品名称	小笼包技术教学，山东培训基地
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

### 小笼包技术教学，山东培训基地002

现代形式的小笼包起源于清代道光年间的常州府，并在各地都形成了各自的特色，如常州味鲜，无锡味甜，苏州味美，但都具有皮薄卤足、鲜香美味等共同特点，并在开封、天津等地也得到了传扬。近代江南小笼包真正成形的历史已很难考证，但普遍认为现代小笼包与北宋时期的“山洞梅花包”和“灌汤包子”有着传承上的渊源关系，在靖康之变后由北宋皇室南迁时带入江南后演变而来，与中国北方地区流行的灌汤包子系出同门，千百年来传承一直没有断绝，并在各地得到了创新和发扬。常州万华茶楼在清代道光年间的“加蟹小笼馒头”，上海南翔镇的黄明贤在1871年创制的“南翔小笼馒头”，包括清代光绪年间流行于无锡惠山秦园一带的无锡民间小笼馒头，及开封、天津等地近代创制的小笼包，都各具特色。江南一带的常州、无锡、苏州、上海、南京、杭州、芜湖等地都有着悠久的小笼包烹饪历史，现存着不少以小笼包为特色的百年老店。

自50多年前有中国移民在西班牙经营中国餐馆开始，中国的小笼包也开始在西班牙食客中享有盛誉。西班牙语菜单上的解释是：“中心加肉的中国面包”。由于美味可口，有的西班牙餐馆或酒吧也出售类似中国小笼包的食物，但被叫做“西班牙产中式夹肉面包”。

自从20世纪90年代后，中国移民大量进入西班牙，中国饭店也如雨后春笋般地遍地开花，小笼包是每家饭店必备的主力食品之一。不过那时的小笼包已经不再写成“小笼包”，而是被写成“小龙”。有的写“中国小龙”，有的写“上海小龙”。对于这个“小龙包”，西班牙语的注释更绝：“加中国龙肉的小面包”。

至于是谁把“小笼包”改成了“小龙”，记者一时无法考证，由于龙是中国的象征，中国人都是龙的传人，“小龙”、“巨龙”反正说的都是中国人、中国物。有的西班牙餐馆随之进行大胆改革，干脆将“小龙包”解释成：“中国的龙面包”。于是“龙面包”这一名称也就在中西饭店里迅速走红，“龙面包”既好吃又易记，不像其他的中餐名字不易说更不易记。

2000年之后，“小龙包”又发生了变化。为纪念武打李小龙对武打电影的杰出贡献，各国电视台纷纷开

辟李小龙电影专题。在西班牙，印有李小龙的彩色招贴画大街小巷都能看见，西班牙小孩更是一口一个Bruce lee（李小龙），一口一个中国功夫。也就在此时，“小龙包”的含义又发生变化，有的饭店将“小龙包”解释成“武打李小龙喜欢吃的中国肉面包”。“小龙包”的西班牙名就叫“Bruce lee”，人们点菜时对跑堂说，“我要Bruce lee”，跑堂就知道食客要的是中国的小笼包。驰名国外，闻名四海，小笼包无疑是小吃中的出名食品了。

## 烹制工艺

### 做法 食材

#### 制作所需材料

- 1.瘦肉（四两），肥肉（一两），面粉（九两），滚水（半杯），椰菜或绍菜叶（数片）。
- 2.调味料：盐、酒（各半茶匙），生抽、生粉（各两茶匙），姜茸（一茶匙），清水（四汤匙），麻油、胡椒粉（各少许）。
- 3.沾汁料：姜丝（半汤匙），食醋（两汤匙）。

#### 步骤

- 1.瘦肉及肥肉一同剁烂，加入调味料搅至起胶状，分别做成小肉丸；
- 2.面粉筛匀放入大碗中，慢慢加入滚水，迅速拌匀成软粉团，以少许面粉爽手；  
将粉团搓成长条形，再分切小圆粒，碾成薄圆形粉皮，放入肉丸做成小笼包形状。
- 3.放入笼屉隔水蒸七至八分钟，拌匀沾汁一同上桌，趁热进食。

小笼包是一种什么产的食品呢？顾名思义，它就是一种包子，但里面却是有汤的。这又是何故？其实只是一层窗户纸，不捅不破。不知道的还以为是用某种工具把汤灌进包包子去的，不然，这汤本已在馅里面，只不过是包之前把肉冻放在馅中，包好以后经笼屉上火一蒸，肉冻化开而不漏。灌汤包讲究汤不能漏，包子又要不粘笼屉，这全看大师傅的手艺了。

膳学派小笼包其特点是皮薄透明、卤汁丰富、蟹香扑鼻、肥而不腻、汁水浓郁、肉馅鲜嫩。教学时间---我们是手把手教学方式，随到随学，学会为止。一般一个品种学习时间两到三天\*。在学习期间我们管吃住。膳学派餐饮技术中心就是实实在在做事，把膳学派小吃发扬光大，走遍全国各地。满足消费者的需求，同时也给就业者创造一份不少收入的事业。

大家都知道小笼包是中国传统的美食，也是人们早餐的较爱，但是随着人们生活质量的提高，对身体健康的重视，对在外就餐的要求就越来越高，食客都想吃到即健康又营养的小笼包子。名食园小吃技能培训中心正是了解到食客们的这种健康理念，所以推出了小笼包美食的课程培训；来名食园就能完全掌握小笼包的制作工艺以及馅料、面皮等核心技术知识。名食园温馨提示：学不会，就退款！我不能给您较低的价格，只能给您较高的品质。我宁可为价格解释一阵子，也不愿意为质量道歉一辈子，我们没有那些所谓的花边新闻和炒作，只有实实在在的教学，新乡名食园做的是口碑！做的是品牌！教的就是技术！做的就是专业！

南翔小笼包为合肥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

粉或春竹、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。