

山东济宁小笼包技术教学，一对一教学

产品名称	山东济宁小笼包技术教学，一对一教学
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

山东济宁小笼包技术教学，一对一教学002

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。

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。

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。

一：培训内容

1、小笼包原材料的认识和选用

2、小笼包独特发面技术制作工艺及要点

3、实操轧面、揉面技术制作和手法

4、杭州小笼包各种馅料的作法传授

5、小笼包的包法制作和蒸的时间掌握及后期设备进货渠道提供

培训时间

- 1、根据个人接收能力，不限制学习时间，学会为止，包教包会。
- 2、吃住免费，中途不再收任何费用。
- 3、所有学员一对一的，手把手的实践操作培训，
- 4、前期师傅做，学员学习，后期学员做。
- 5、师傅指点，反复练习，直到学会为止！

小笼包优势：

对于现在越来越多渴望创业的人来说，一个盈利稳定，投资小的项目，是很多人都会选择的。小笼包就是集这些优点于一身，因而，受到消费者的欢迎，深受消费者喜爱，想开家小笼包店，到我们久味香来学习，能够充分保证你学到有用的东西，并且成功开业。

小笼包经营灵活，几平米就可开店，不管是在学校附近，还是小区旁边，或者是车站里，都能有很好的发展。选择青岛膳学派餐饮学校学小笼包，学校提供从挑选原材料开始到产品的整个制作系列培训，只要你对餐饮行业有热情，抱有必胜的决心和信念，善于学习，就快来报名参加青岛膳学派餐饮学校的小笼包课程吧。