

济宁小笼包技术专业化培训，简单易学

产品名称	济宁小笼包技术专业化培训，简单易学
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

济宁小笼包技术专业化培训，简单易学002

美食本来就是一门艺术，中国人发明的小笼包可算是这门艺术中的一个杰作，而小笼包更是把这一艺术发展到了一个顶部。南翔小笼包制作精细，它以精白面粉发酵为皮，选取猪腿精肉为馅，而较独特的是要用隔年老母鸡炖汤，再和猪肉皮煮在一起，然后做成皮冻，拌入馅内。揪出的面团大小均等，还用食用油抹其表面，这样会使口感更好。要把胚子拉到底，差不多大小，包的时候手要向上拉，它的优势是皮薄，肉嫩，丰满。热腾腾的雾气直往上冒，小笼包蒸好了，此时的小笼包一个个雪白，晶莹，如玉兔一般，惹人喜爱。戳破面皮，滑溜溜的汁水一下子流出来。

膳学派包子培训内容：

- 1，面粉的选择，包括面粉品牌选择和如何识别各类面粉。
- 2，面粉和水比例以及面粉内添加的原材料配比，根据不同季节、温度来调制适合当地的比例。
- 3，包子各种馅料的原料选用和配料的调配，师傅也可以根据做生意的城市教您调制适合当地的口味。
- 4，每位学员都要亲自动手操作、反复的练习，包括怎样擀包子皮和包子的花形，练会为止。
- 5，做包子的设备和开店使用工具的选用和使用，蒸制的时间和注意事项。
- 6，课程结束后师傅对您进行开店选址指导、店面装饰设计、开店促销方案等讲解!

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。选择成都新东方烹饪学校学小笼包，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培训学校的小笼包课程吧。

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、小笼包的原材料选购 设备 工具认识与鉴别

二、肉馅的选材和打汤的操作步骤 肉馅的保存及使用

三、小笼包的面法制时间及使用时间 老面的使用 春夏秋冬面的想法时间和水温

较新优惠

2020年较新优惠活动 学员学习两项送二项 多学多送技术不重样让你创业更轻松

培训保障

1、先品尝 品尝满意后签订培训合同，包教包会，学会为止。

2、所有产品学员全程亲自动手实际操作学习，保证学员能够完全掌握核心技术，学完自己能够完全独立操作。

3、老师毫无保留传授核心技术，配方，终身免费技术升级

4、免费店面设计，免费使用品牌免加盟费，

学员毕业后统一发放所学项目配方和资料

5、老师毫无保留传授核心技术，配方，终身免费技术升级。