

# 济宁正宗灌汤包技术培训班

产品名称	济宁正宗灌汤包技术培训班
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

灌汤包技术枣庄可以学

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

灌汤包的精髓就在于汤与皮与馅的完满结合，三个要素缺少一个入口都不行。灌汤包的馅心是用夹心腿肉做成肉酱，不加葱、蒜，仅撒少许姜末和肉皮冻、盐、酱油、糖和水调制而成。皮是用不发酵的精面粉做成的。蒸熟后的小笼包小巧玲珑，形似宝塔，呈半透明状，晶莹透黄，一咬一口汤，满口生津，滋味鲜美。如果吃时佐以姜丝、香醋，配上一碗蛋丝汤，其味更佳。灌汤包保证小笼美味不流失的方法是待汤汁稍凉之后，将整个小笼送入口中，让汤汁在嘴中完全包住小笼，封住美味，毫不流失。吃小笼包讲究汤汁，做的时候要把高汤凝成透明的固体胶质，切碎了拌在里面，热气一蒸，就全化成了汤水。好的小笼baopi薄如纸，提来提去还不带破的。

灌汤包子是一种传统特色小吃。制作原料主要有面粉、温水、猪五花肉等。早在北宋市场上已有售卖，当时称灌浆馒头或灌汤包子。著名产地扬州。灌汤包子汁多味美的三大特色制作而成，使其既有时尚特色又有传统精粹，色白如玉、汤汁丰富、口味极其鲜香、妙不可言，深得广大顾客的赞誉。

四季热卖：灌汤包四季经营没有淡季

经营灵活:既可独立经营、开小吃店、进食堂，又可上规模到大饭店，酒楼。

简单便捷:方便、大众化、价格适中、贴近百姓生活。

操作简单:技术易学，它具有投资少、见效快、不占用太多的资金等特点。

利润高:由于消费人群众多，利润相对丰厚，风险性极低，投资可高可低。

随到随学，学习时间不限，一般7-10天时间即可完全学会，让你回去就能开店经营。新乡市餐饮总部培训学校是让学员和一对一的培训，学员实际操作。我们的都是40多年餐饮，开店的傅，足以面对任何挑战，他们的操作流程足以面对任何市场。

乘车路线：火车北站或青岛北站（高铁站）坐公交车120路-636路-614路-935路-到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）

汽车北站-向北步行300米

青岛流亭机场-到膳学派餐饮学校3公里-坐715路-717路公交到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）