

山东小笼包技术教学，东营专业化培训

产品名称	山东小笼包技术教学，东营专业化培训
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

山东小笼包技术教学，东营专业化培训002

小笼包学习方式：

按照小笼包标准的比例配方，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。

- 1.包子+馒头+烧麦+卷子+空心无明矾油条+饺子+茴山糯米粥。
- 2.小笼包+蒸饺+混沌+茶叶蛋+小米南瓜粥。
- 3.空心无明矾油条+麻球+现磨豆浆+紫薯黑米粥。
- 4.糯米油条+葱油饼+糖油粑粑+白糖饺子+银耳莲子粥。

青岛膳学派教学方式：学员实践作为主，从和面，发酵，擀皮，配料、做馅、打馅、包包子到蒸包子。以及其中的注意事项，经营技巧，老师都会同时予以理论指导。一对一教学，时间不限，学会学好为止。

现在狗不理小笼包以其味道鲜美而誉满全国，名扬中外。做小笼包关键在于用料精细，制作讲究，在选料、配方、搅拌以至揉面、擀面都有一定的绝招儿。刚出屉的包子，大小整齐，色白面柔，看上去如薄雾之中的含苞秋菊，爽眼舒心，咬一口，油水汪汪，香而不腻，一直深得大众百姓和各国友人的青睐。

小笼包是中国的传统特色小吃，是江南地区的特色小吃，但在不同的地区，小笼包有着不同的品味，像是常州的味鲜，无锡的味甜。灌汤包的精髓就在于汤与皮与馅的完美结合，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。

【课程内容】

1. 所用器具、设备的使用购置;
2. 讲解所用原料的作用及使用方法;
3. 专用馅料的调配;
4. 和面及发酵面团的掌握，上笼时间及温度的控制。
5. 学习各种原料，调料的认识及采购信息;
6. 讲解店面选址及经营管理技巧。

基础实操课程：

- 1、老师手把手实战示范，讲解小笼包技术要点并带领学员回忆理论学习阶段中材料选择，调料与配菜的知识点
- 2、学员自行挑选准备小笼包原材料，老师旁边检查指导
- 3、结合所学理论知识，自己实践操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导点评
- 4、学员自我思索总结，老师点评学员作品，学员针对薄弱点反复练习总结，满意为止。

膳学派向每位学员郑重承诺:凭良心办学.杜绝吹虚作假!全部味道秘方绝不保留:只有学到核心的技术.大家在市场竞争中才能赢得真正的优势.一对一、手把手教学，理论结合实践相结合，让学员轻松掌握调味工艺流程及配方设置要求和全系列产品的制作方法，确保学员学会之后能以的口味，独霸一方市场，成功开启创业之路。

小笼包以皮薄卤多而誉遍沪、宁、杭一带，是无锡传统名点，已有百年历史。它选用上等面粉制作、选料精细、小笼蒸煮，南方口味。具有夹起不破皮，翻身不漏底，一吮满口卤，味鲜不油腻等特色，肉丸紧酵皮薄、馅多卤足、鲜嫩味香。

小笼包是上海、南京、无锡、常州、苏州、杭州、芜湖、徽州、江西等江南地区有名汉族小吃，起源于清代道光年间的江苏省常州府，为当时的万华茶楼首创。传说由北宋时期有名的王楼“山洞梅花包子”演变而来，由北宋皇室带入江南，后逐渐成型。

随着生活节奏加快，大多数的人都不再喜欢早起做饭，特别是带孩子的家长，习惯去外面吃现成的早餐。早餐小吃店的方便，快捷成了大多数人的选择。早餐店的火爆也使越来越多的人也开始做起早餐生意。早餐店经营简单、市场广阔、不受原料和地区的局域、口味多变、生产快捷、技术可控性强，无论在菜市场、马路边、学校、工厂门口还是小区内外均适合开店经营，并且投资小、回报快，确实是餐饮创业的一个好选择！