

淄博蒸饺技术学习，蒸饺培训学校

产品名称	淄博蒸饺技术学习，蒸饺培训学校
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

淄博蒸饺技术学习

我国饺子的多种多样，且用料广泛、制作方法多样。特别是推出的饺子宴，一饺一格，百饺百格，有牡丹宴、百花宴、八珍宴、宫廷宴等五个档次十五个系列，都被中外宾客称赞一绝。真把饺子制作得美味可口，回味无穷！

我国北方人民把吃饺子看得非常“隆重”，北方人都是用饺子来作为冬至等重要节日的佳肴，以饺子为主食。而在成都的西南方向的人民往往把饺子作为小吃，改换口味、调节情趣。

但成都的饺子比起北方来说，并不逊色。就从制作方法来说，有水饺、蒸饺、油炸酥饺、锅贴饺、烤饺等；从皮料来说，有面饺、米饺、澄粉饺、蛋皮饺等；从馅心来说，有素饺、荤饺、甜饺等；还有以调味料为主的钟水饺；从造型来说，有月牙形、金鱼形、三角形、冠顶饺、玉兔饺等。品种多，变化大，至少也有两三百个品种。

西安有一个叫胜利饺子店闻名遐迩，成都有一个悦来饺子店小有名气。当你从胜利饺子店走出来时，就基本了解了西安饺子的种类以及它的盛况；当你走进成都悦来饺子店时，也能了解成都饺子的种类。悦来饺子店的水饺虽不及钟水饺那样具有代表性，但它的“花式蒸饺”却很有特色，一笼蒸饺多种形态、多种口味，以烫面为主，软润适口，馅心饱满、多样，如猪肉、海鲜、酱香、南瓜、白菜等各呈异香。一顿饺子多种感受，川人受食以及外地人好食，受到了普遍好评。

培训项目：大白菜肉、小白菜韭菜肉、油菜韭菜肉（或虾皮）、粉丝肉，豆角肉，萝卜英子韭菜肉，各种野菜，如苋菜韭菜肉，马齿苋韭菜肉，荠菜韭菜肉等等

膳学派一直秉承“学技术”，必须以经营的实体店为教学案例，来教学员”。因为厨房教学和实体经营得到的一些经验是不同的，也方便于学员与学员中间互相交流，可考察中意的小吃项目的实体店经营状况，以便参考。膳学派坚持“实体教学 长久合作 以老带新 互利共赢”的经营方式，让学员长期赢利。真正做到“包教包会。