

# 安庆学习锅贴技术，专业培训学校

产品名称	安庆学习锅贴技术，专业培训学校
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

## 产品详情

安庆学习锅贴技术，专业培训学校

成品皮焦馅嫩，色泽黄焦，鲜美溢口。三鲜锅贴之馅，也如饺子馅，可荤可素，可猪羊肉，可海鲜，可野味，尽在人的爱好而已。西安锅贴则习惯用猪肉韭菜为馅，拌以黄面酱及香油，香而且鲜。可以再加一点鸡蛋、虾皮，以增加鲜美之味。制作精细，品质优美而闻名古城。成品皮焦馅嫩，色泽黄焦，鲜美溢口

锅贴，是中国著名的传统小吃，属于煎烙馅类的小食品。制作精巧，味道可口。根据季节配以不同鲜蔬菜。锅贴的形状各地不同，一般是细长饺子形状，但天津锅贴类似褡裢火烧。锅贴包制时一般是馅面各半，呈月牙形。锅贴底面呈深黄色，酥脆，面皮软韧，馅味香美。从某种意义上说，日本人所谓的饺子都是锅贴。锅贴是大众风味小吃。青岛锅贴以其选料严谨、制作精细、品质优美而闻名古城。成品灌汤流油，色泽黄焦，鲜美溢口。东北也称水煎包。锅贴跟煎饺不能混淆。两者并不一样。

锅贴的形状各地不同，一般是饺子形状，但天津锅贴类似褡裢火烧。锅贴之馅，也如饺子馅，可荤可素，可猪羊肉，可海鲜，可野味，尽在人的爱好而已。锅贴，习惯用猪肉韭菜为馅，拌以面酱及香油，香而且鲜。锅贴特点：颜色黄亮油润，底面焦脆，馅料鲜香无比。成品皮薄、馅大，色焦黄，咸鲜味香。锅贴两角不封口，成月牙形，馅似露非露为一大特色。