

# 山东淄博小笼包技术教学，简单易学

产品名称	山东淄博小笼包技术教学，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

### 山东淄博小笼包技术教学，简单易学002

狗不理制作的包子口感柔软，鲜香不腻，形似菊花的半发面汤包。既锁住了汤汁又保留了面皮松软，还把包子外形做成十八个摺。状若凝脂，形似菊花的外形，这古老独特的工艺和至今难以忘怀的馅料散发的浓浓酱香味、面香味以及从口就能吃到皮和馅，直到一口依然是有皮有馅的感觉。深受国内外食客的喜爱。

天津灌汤包是贴近老百姓的汤包，汤汁鲜浓灌汤流油味道鲜美香而不腻，加上完美的外形工艺令食客大饱口福，经常光顾的秘籍。包子，中国传统食品之一，价格便宜、实惠。包子通常是用面做皮，用菜、肉或糖等做馅儿。随着社会生活实践不断向前发展，密切结合生活饮食上的需要，馒头逐渐演变由“馒头”里边装上肉馅的食物，名曰为“包子”了，因为是用面和肉包成的，故被人们恰到好处。学习正宗好吃的灌汤包、狗不理包子等特色蒸包技术就到，专业老师真材实料手把手教您学习，一对一培训，学期不限，包教包会，膳学派欢迎您的到来。

膳学派项目简介 灌汤包在江西又称为小笼汤包，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笋、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:面粉的选择和采购; 二:面团的做法，擀皮，馅料的制作; 三:汤汁的制作，褶皱的手法与包法; 四:肉馅的配方和制作方法； 五：皮冻的做法和配方； 六：灌汤包的蒸法和火候掌控。 七：蒸汤包的时间和口感的把握； 八：开店的装修和设备的采购使用以及养护； 九：内陷口味的调整和多样化调配，各种口味的制作。

青岛膳学派承诺 一：学员可以先实地考察，参观现场；  
二：可先品尝试吃，好吃满意后再报名（可要求师傅当面现在制作，确保真实性）  
三：膳学派明码收费，除学费后，中途没有任何添加费用（材料费包括在学费里）

- 四：确保每一位学员学会，学习时间不限制，学会为止；
- 五：确保每天现场实践现场操作练习，一对一教学，手把手教会。

在餐饮界，小笼包是一种不分地域的食物，南北方的居民都很热爱吃。小笼包顾名思义，个头小巧，在小的笼屉中诞生，是从源于开封的灌汤包发展演变而成的。小笼包以个小精致，味道鲜美著称，特色十足，能够给人带来新的口味，不断带给人新的惊喜。所以，现在投资小笼包的人也很多。

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。

### 【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，调料的识别及采购信息;
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，起源自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限、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。

膳学派小吃培训：同样一个品种，表面上看起来大同小异，实际一家一个味，还不提正宗不正宗，起码要过得去，要好吃，有的生意门庭若市，有的生意门可扑雀，除了位置因素外，根本原因是技术含量不一样，这叫同行不同利!为了保证将来学员做生意不走样，我们培训完全是示范教学正规化，资料详细完整化，原料来源等级化，配方用量数字化，操作方法程序化，使用火功清楚化，经营管理规范化，有效地保证了学员将来做生意一炮打响!使很多学员走上了创业。