

# 泰安特色生煎包培训班

产品名称	泰安特色生煎包培训班
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

东营生煎包技术哪里学好

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

生煎包是流行于上海、浙江，江苏及广东的一种特色传统小吃，在上海又叫生煎馒头，其他地方也叫水煎包，不过水煎包的品相没有生煎包好看;生煎包的特点：皮薄馅大汤多，轻咬一口，肉香、油香、葱香、芝麻香全部的美味在口中久久不散。随着这些年人口的流动，各地生煎包店也异军突起，雨后春笋般涌现，全国各地都有生煎包的售卖。做得好的生煎包，皮薄，馅足不外露。生煎做好了一排排地放在平底锅里油煎，较后撒上葱花和芝麻就大功告成了。

上海生煎包技术采用研发团队精心研制的料包，保证了口味的特别、统一。鲜嫩清新爽口，多层口感，多重营养，男女老少都爱吃!特色的包子在传统工艺的技术上加入现代科技的元素，在配方、选料、制作、外型、口感和工艺等进行全方位地大胆改革与创新，更适合现代人的口味需求。现在就是人们关注的话题，上海生煎包技术培训采用全发面技术，出餐速度快、节约时间和成本。生煎包培训的产品丰富，十几大系列、几十个品种，顾客天天满桌!新鲜出炉、现制现售，远比速冻食品营养好口味强，这是消费选择的必然性;健康、方便、实惠、卫生、安全，早餐包子为人们日常营养饮食提供新的选择!

生煎包技术培训内容：

- 1.讲述生煎包设备的认知和使用方法;
- 2.生煎包所需食材及原料讲述;
- 3.生煎包各种馅料的调配和配方;
- 4.重点掌握生煎包的烹饪、火候、调味、搭配技巧;

5.秘制生煎包全套的制作方法和配方;

6.生煎包系列的搭配和出品。

生煎包营养价值：隆冬时节，吃上刚出锅的生煎包，更有利于驱走寒气，嚼出香味，吸收营养。生煎包子顶部收口处的黑芝麻，还有开胃健脾、顺气和中、平喘止咳的奇妙作用，生煎包课程您学会之后，可以去菜市场周边，学校门口，工业区周边等地开个生煎包店，当然您也可以去早餐店做生煎包大师。