

莱芜小笼包培训，学习小笼包技术

产品名称	莱芜小笼包培训，学习小笼包技术
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

菏泽正宗小笼包技术培训班

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

膳学派小笼包介绍：小笼包是天津传统名小吃，已有100多年的历史。小笼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。小笼包的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。

通常的肉包做法：用料：猪肉，面粉，大葱，生姜，酵母，酱油，香油，植物油，鸡精，温水，料酒。
较好步：猪肉切块，用搅拌机打碎成肉馅。下一个：葱姜切成末，倒入肉馅，再加进酱油，香油，植物油，盐，鸡精，搅拌均匀。第三步：面粉中慢慢再加入温水，再然后再加入酵母，揉成光滑的面团，碗上盖一层保鲜膜，在温暖潮湿的地方发酵 第四步：发好的面团揉均匀，划分成鸡蛋大小的面团，在面板洒上一层薄粉，擀成中心厚，薄的面皮。正宗小吃培训选择鲜香源放上馅，拇指支住面皮，食指开始均匀地打褶收皮儿，收好按一下。第五步：把包好的包子放入盛有水的蒸锅，蒸15分钟就能。这里用的是电蒸锅，一旦用明火加热的蒸锅，关火后焖5分钟再开盖，能保证包子不回缩。

膳学派培训学校为打造成为培训机构的领头羊，一贯坚持以“学员满意和信赖是我们永恒的追求”为服务宗旨，坚持为学员提供“包教包会随到随学”特色的服务，为了能给需求学员带来更好的培训服务，我们不断地坚持着，努力着。目前，本机构提供的各项技术培训已被国内众多学员需求认可，并以此为契机，被广泛传播。

在传播中华美食文化同时使更多人通过经营特色小吃成功创业，实现自己心中理想。本公司所有培训都注重每个细节，从选料开始，再到制作都做到物尽其用，每个成品从色、香、味、形、养的判断方法并详细讲解。膳学派包子培训班包教包会，包吃包住，免技术转让费、免学习材料费、免资料费、免费终身技术升级、免费设计店面装修方案，中途不收取任何费用。

膳学派美食培训把中华传统美食文化精髓与现代快餐理念相融合，将其打造成较适合中国人口味的快餐连锁事业，为中国餐饮市场创造出一片崭新的天空，更以其丰厚利润为众多投资者带来巨大财富商机！

膳学派餐饮管理公司的小笼制作精细，它以精白面粉发酵为皮，选取猪腿精肉为馅，而较独特的是要用隔年老母鸡炖汤，再和猪肉皮煮在一起，然后做成皮冻，拌入馅内。做面皮的老师傅经验丰富，揪出的面团大小均等，还用食用油抹其表面，使口感更好。膳学派餐饮管理公司的小笼馒头，又叫小笼包，该小笼包素以皮薄、馅多、卤重、味鲜而闻名，是深受国内外顾客喜爱的传统风味小吃之一，膳学派餐饮管理公司的小笼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。小笼包的皮是用不发酵的精面粉做成的。

膳学派包子特色，馅嫩，汤鲜，汁多，用料精细，出产讲究，在选料，配方，拌馅以及揉面，擀面通常会有其独有的特色。膳学派包采用中国传统的老面发酵和酵母发酵两种配方。面质柔韧且有弹性，面色洁白而富有光泽。馅心原料配制口感纯香，入味鲜美，汤汁鲜香。