

## 山东泰安小笼包技术专业化培训，培训专业化教学

产品名称	山东泰安小笼包技术专业化培训，培训专业化教学
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

山东泰安小笼包技术专业化培训，培训专业化教学002

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。

## 【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。

郑重承诺:包教包会+随到随学+手把手教学+学会为止

我们中国膳学派是正规大型餐饮培训学校，师资力量雄厚，拥有20多名烹饪师任教，每年培训全国各地几万名学员，使每一个学员实现了创业致富的梦想，被学员称赞：选择青岛膳学派餐饮培训学校是正确的选择

乘车路线：火车北站或青岛北站（高铁站）坐公交车120路-636路-614路-935路-到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）。

膳学派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。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。上海小笼包素以皮薄、馅多、卤重、味鲜而闻名，是深受国内外顾客欢迎的风味小吃之一。

小笼包培训内容：鲜肉小笼包 鸡蛋韭菜小笼包 青菜香菇小笼包  
香菇鸡汁小笼包 咸菜粉丝小笼包 酸菜肉丝小笼包  
豆沙小笼包 包 等送现磨豆浆技术

小笼包培训时间：老师手把手教学，随到随学，包教包会，学会为止。不限制学习时间，一般4-5天可以完全掌握该技术，具体视个人掌握情况而定。

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竹、虾仁和入肉馅，每只馒头折裥十四只以上，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。