

东营可以学灌汤包技术，学二送二

产品名称	东营可以学灌汤包技术，学二送二
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

东营可以学灌汤包技术，学二送二

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

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。

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：确保每一位学员百分百学会，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；
- 六：确保传授正宗秘制小吃配方；
- 七：确保长期对学员的技术升级免费上课培训