

# 福建千里香馄饨培训

产品名称	福建千里香馄饨培训
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

## 产品详情

转眼间就到了十月份，都说十月份是秋高气爽的时候，到了这个季节，温度稍微好转了，至少在晚上的时候是非常凉快的，那白天的时候依旧是比较炎热的，那小编在这里先提醒大家，白天出行的时候，也要注意防晒，毕竟温度是比较高的，而且在这个季节，也是大家开学大家的开学季，可能月初的这前几天大家都是比较忙的，再忙的话也要好好的吃饭，好好的睡觉，好好的休息哦。

千里香馄饨，是福建的小吃，风靡全中国，它以共同的口感，共同的香味，深受广大朋友的喜爱，在各地是深受欢迎。千里香馄饨皮薄，其加了澄粉;汤鲜，其用了老汤;香是用千里香油，这是它主要特点。

千里香馄饨在福建那儿叫扁肉燕，一般喜庆宴席上都要用到它加上鸭蛋做成汤，叫“什锦太平燕”由于鸭蛋在福建福州当地方言中是压乱的谐音，老百姓取其意代替当年红巾乱军往后的太平世界的意思，扁肉燕望文生义便是说——是用肉做的。就连燕皮也是通过特别加工方法把无筋的瘦肉加上红薯粉鞭打之后做成的皮。

馄饨发展至今，更成为名号繁多，制作各异，鲜香味美，遍布全国各地，深受人们喜爱的小吃各地有不少特色的，深受食客好评的馄饨，有成都市龙抄手饮食店的抄手，其品种多种，皮薄馅嫩，味美汤鲜;重庆市的过桥抄手，包捏讲究，调料多种，蘸调料食;上海市老城隍庙松运楼三鲜馄饨，馅料讲究，薄皮包馅，味色鲜美;新疆乌鲁木齐市的曲曲，羊肉为馅，皮薄馅嫩，汤清味鲜等等。

曾食坊千里香混沌实操训练：

1. 千里香馄饨的体系讲解，理论基础。
2. 千里香馄饨的原料选购规范。
3. 千里香馄饨的原料预处理。
4. 千里香馄饨的加工工艺，馅料的制作及技巧，汤底的熬制的技巧及经验，包制及煮制的技巧。

5. 千里香馄饨的制品规范。

6. 千里香馄饨产品的定价规范。

7. 千里香馄饨店面的选址技巧，经营特点，管理技巧。

曾食坊小吃训练校园长期以来，坚持以过硬的小吃训练为技术基础，认真负责的教育态度，严格要求学员在学习小吃训练项目的过程，绝不敷衍了事，不掩盖学员在学习期间所遇到的全部小吃训练等问题，一向要学员都能全面厚实的把握整套技术，都能亲手做出色香味合格的产品出来，师傅通过，才干算学成结业。