

北京学习小笼包技术的地方

产品名称	北京学习小笼包技术的地方
公司名称	北京亿佳品味轩餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	北京市朝阳区小红门路城环城创意园
联系电话	13263370818

产品详情

小笼包是一种老北京的特色小吃，很多人对于小笼包很熟悉，毕竟每天上班大家都会买着吃，好吃价格也合理，那大家想不想学习小笼包呢，快来和我看看吧。

小笼包：

1.准备食材

2.将生姜，生抽，盐、糖、色拉油、五香粉依次加入肉馅

3.顺时针搅拌上劲！待所有调料和肉馅融合，搅拌好之后静置五分钟！

4.将皮冻切成小丁！（皮冻的做法参照我菜谱里的做法，如果嫌麻烦可以去超市买成品，口感就大幅下降了哦）

5.将饺子皮放案板上再稍微杆擀大一圈！这样做出来的包子皮薄！更透亮！

6.将擀好的饺子皮上填入二分之一的肉馅

7.在肉馅上尽可能多的填入皮冻丁使之包裹住肉馅，收紧口！否则遇热后汤汁会流出来！

8.将水烧开，放入包好的包子！大火蒸12分钟！

9.时间到！关火揭盖！刚还胖乎乎的包子瞬间就塌了下来！

10.装盘趁热美美的享用吧！

品牌项目：餐饮(其他)

品牌名称：小笼包

教学方式：老师一对一教学

品牌详细信息：在线咨询客服

-售后服务：提供后期全套技术支持及服务，可免费后期复学!-

联系人：齐老师

地址：朝阳区小红门桥北

培训保障

- 1、签订培训合同，包教包会
- 2、保证每个学员全程都是实践动手学习；
- 3、保证核心技术配方无保留传授技术；
- 4、保证学习中途不增加任何杂费；
- 5、保证学员能够完全掌握核心技术；

北京品味轩餐饮管理公司的小笼包以其以营养、健康、美味为准绳;以其实惠的价格，快捷的上菜率而吸引顾客;为加盟商提供竞争力的产品和的服务及周到的运营支持。