

北京馄饨学习店-小班授课让你不虚此行

产品名称	北京馄饨学习店-小班授课让你不虚此行
公司名称	北京亿佳品味轩餐饮管理有限公司
价格	15.00/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

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。

馄饨以馄饨和水饺来比较的话，馄饨皮为边长约6厘米的正方形，或顶边长约5厘米，底边长约7厘米的等腰梯形;水饺皮为直径约7厘米的圆形。馄饨皮较薄，煮熟后有透明感。亦因此薄厚之别，等量的馄饨与水饺入沸水中煮，煮熟馄饨费时较短;煮水饺过程中另需加入3次凉水，经历所谓‘三沉三浮’，方可保证煮熟。馄饨重汤料，而水饺重蘸料。

培训详情

学习时间：自由安排时间、没有时间规定，直到学会为止

学习方式：师傅手把手教学，一对一培训，亲自动手操作

原料设备：在当地的菜市场、厨具店，均可购买所有原材料，配料，工具

售后服务：学会为止 包教包会

适合人群：餐饮加盟 自有店铺 餐饮创业 自主创业 大学生

教学项目主要培训授课方式：

- 1、先品尝后学习，需提前跟我们预约您需要品尝学习的产品。
- 2、学习时间根据个人接受能力来定，我们做到包教包会教到您学会为止。

3、制作，全部由师傅带着您一对一，手把手实操实练学习练习。

教学项目主要培训内容：

馅料：选购新鲜蔬菜，可以是芹菜，白菜等等。芹菜要茎，白菜要帮。大葱一根，要够大。鲜肉，牛羊猪都行。不过，具体是猪肉的要肥瘦3：7。菜肉比也是3：7。只有这样的才会好吃。肉要细碎，菜也要细碎，搅拌要向一个方向，直到看见所有的肥肉变化成丝状即可。至于配料，多半自选，鸡精，香油，蚝油，五香粉，盐等适量。注意不要加水。

包法：各地包法不同，选购市场卖的馄饨皮即可。一般是1斤皮半斤馅。当然，如果素质过硬可以适当增加馅量。不过，6~7两也够了。方便的包法是，居中放馅，卷两卷，然后两翼向中间折一下，倒置摆放整齐。一般是上冰箱速冻层，留着早上吃。一般一斤半的馄饨正好摆满一层，大约40个。底下一定要垫上塑料薄片，以防止粘底。

汤料：一般早餐用简便食量大的可以下15个，一般人下8~10个足够。滚水下，大约3~5分钟捞出。现下汤料，现添汤。一大碗用紫菜几小片，虾皮10个左右。正宗是用白胡椒粉微量，盐少量调味。可以加一滴香油，一滴蚝油，也可以不加。喜欢菜的可以少加点绿菜叶，千万不要多。没有大骨汤，浓鸡汤用鸡精代替，不过早餐还是可以的。

北京品味轩餐饮培训优势：

1. 教学实力深厚，专业培训老师傅手把手教学，学员实际操作，知道学会为止
2. 协助开店，帮您选择开店地址，人员的招募，帮助宣传
3. 强力的技术支持，专业专家提供的产品的技术培训，让您的技术更加的优势
4. 正规培训机构，北京品味轩餐饮培训是一个12年老品牌的正规培训机构，并在当地工商局注册

北京品味轩餐饮培训公司教学老师：张老师

北京品味轩餐饮培训教学地址：北京朝阳小红门桥城环城创意园