

北京学习手工水煎包要多少钱-教学教程

产品名称	北京学习手工水煎包要多少钱-教学教程
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

各地特色山东馅食分类非常细，如水煎包和锅贴，根本操作顺序大同，都是将面皮包馅，下入平底锅，加水或稀面浆大火煎制，但锅贴要二次下浆，成熟后成片相连，水煎包是将熟时淋入小磨油，翻身再煎便成。较大差异是用面，水煎包是发酵面，锅贴是水调面，水煎包皮更暄软。菏泽的水煎包和锅贴都非常有名。根据其馅料的不同，“水煎包”又可分为“牛肉水煎包”、“猪肉水煎包”、“韭菜水煎包”等，但其制作方法基本相同。

“水煎包”采取以水为主的煎制方法，其关键在于正确地掌握火候。煎制时温度不宜过高，一般平锅油温保持在五成热即可。再者就是要调制好水面糊和掌握好淋水面糊的时间，淋糊的时间不可过早或过晚，否则都将影响“水煎包”的质量。

实战项目讲解授课承诺：老师一对一现场教学，传授核心技术，所有食材学员均可在当地自行采购，真正实现独立经营、学员亲自操作，老师一对一指导，学习氛围轻松和谐、所有项目均为一次性收费，学员还可以带一人学习。一共二人，一人的钱，二个人学。

项目培训方式：

- 1、北京品味轩餐饮培训公司常年培训招生，随到随学，节假日不休。
- 2、学习均使用真材实料，全部流程亲自动手操作，现场演练实践。
- 3、师傅一对一指导，确保能学到核心技术。
- 4、一切项目都是从基础知识入手，全程都有师傅教导，提醒不足之处。
- 5、我们的课程不单单只教怎么做，还有选料、制作、开店、经营，等指导。

教学项目制作原材料：

精粉500克，猪肉250克，大葱125克，酵面200克，酱油50克，食油100克，白菜700克，精盐、碱面、调料面、姜末、清水适量。

制作步骤教学项目做法：

做法一正宗河南开封水煎包

将面粉与酵面兑好加入温水和成面团，再碱水揉匀稍饧上案，揪成40个小块，逐个擀成小圆片。

把肉剁碎，放入酱油、精盐煨起，再将切碎的姜、葱与调料面一起放入肉里拌好，然后再放上剁碎，压出水分的白菜及香油，拌匀成馅。

用皮包上馅成大圆饺子，俗称扁食，似相公帽摆放在刷匀油的深底的鏊子上(专用鏊子)，摆满为止，淋入食油50克，盖上盖煎5分钟，再倒入800克白面汤清水内兑入少许面粉搅成面汤，再盖住煎焖使之变成蒸气传热焖熟，再淋入50克食油，再盖住焖煎5分钟。底部呈焦黄色时，用铲将四周与鏊底分离，大翻鏊，离火即成。底色金黄，焦脆，馅浓香可口，色香味俱佳。食用时用小铲铲入盘内即可。

教学培训特点以及优势：

- 1.营养丰富，色香味美，风味独特，深受广大食客喜爱。
- 2.成品制作讲究技巧、火候等，在制作工艺上极为精良，工艺严谨，调味讲究。涵盖荤素等多种口味与品种。又薄又筋道，洁白饱满、软而带韧、食不粘牙、肉质鲜香、鲜美不腻、沁人心脾，深受消费者喜爱。
- 3.属于大众风味，物美价廉，成本低，利润大，深受消费者欢迎，制作不受季节限制。

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