

上海生煎包培训

| | |
|------|-------------------------------------|
| 产品名称 | 上海生煎包培训 |
| 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

于中小投资者而言，恐怕没有什么行业比小吃业更吸引人了。作为小吃行业投资可大可小，既可经营，也可联营、加盟;投资周期短、快，做上路了，短短几年时间，就能完成从单店到连锁的整个发展，做到资金的快速增值;三则门槛不高，进退自如。做小吃也就成为众多创业者创业的佳选择

上海生煎包称包子为生煎馒头，因此，上海生煎馒头实为生煎包子。生煎馒头可以说是土生土长的上海点心，据说已有上百年的历史。生煎包用的是半发酵的面粉包上鲜肉和肉皮冻，一排排地放在平底锅里油煎，在煎制过程中还要淋几次凉水，撒上葱花和芝麻就大功告成了。其底部色金黄、硬香带脆，馒头身白色，软而松，肉馅鲜嫩稍带卤汁，咬嚼时还有芝麻或葱的香味。以出锅热吃为佳。生煎馒头原为茶楼、老虎灶(开水店)兼营品种。馅心以鲜猪肉加皮冻为主。

上海生煎包美味秘笈：底酥、皮薄、肉香。一口咬上去，肉汁裹着肉香、油香、葱香、芝麻香喷薄而出，味道一级。

二

学习内容特色生煎包系列：上海特色生煎包，南翔小笼包，脆皮锅贴，咖喱牛肉汤，酸辣汤，原味豆浆，豆花，包原料费包住，包教包会，学会为止

学习课程安排理论学习：1.开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。

2.项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。

3.店铺经营小技巧，轻松创造财富。

示范讲解：1.专业老师一对一的实战示范，讲解技术。

2.老师实践中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

自我实践：1.自己备原材料，老师旁边检查指导。

2.自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。

3.学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

实际操作内容1.上海特色生煎原材料，设备的选择，采购。

2.生煎皮冻的制作。

3.生煎肉馅的制作

4.生煎面皮的制作

5.生煎包的制作

长沙曾食坊食品研发有限公司成立于2009年；一直致力于民间各类特色小吃技术的研发以及湘菜主食的传承；以弘扬中华美食文化湘菜美食文化为目标；专门针对餐饮创业提供技术学习支持；并保持团队对餐饮技术的研发、更新不断升级；聘请了湖南湘菜大师刘良山老师担任学校校长以及首席任教总厨；多年来已成功培训10万学子；为餐饮的品牌文化、为平凡人的致富梦想，做出了很大的贡献；其旗下品牌“曾氏食为天”在业内颇有名气。