

豆沙馅培训班学习-名师手把手

产品名称	豆沙馅培训班学习-名师手把手
公司名称	北京亿佳品味轩餐饮管理有限公司
价格	21.00/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

豆沙馅是一道美味菜肴，制作原料有绿豆、白糖、油、水等，它是一款老少皆宜的食品，特点是甜而不腻，清爽可口。

绿豆中含丰富蛋白质，绿豆性味甘凉，有清热解毒之功。《本草纲目》云：“绿豆，消肿治痘之功虽同于赤豆，而压热解毒之力过之。且益气、厚肠胃、通经脉，无久服枯人之忌。外科治痈疽，有内托护心散，极言其效。”并可“解金石、砒霜、草木一切诸毒”。还具有抗菌抑菌，降血脂等作用。

培训模式

- 1.名师手把手指导教学;
- 2.培训全程(实际材料+实际操作);
- 3.技术+配方(中途不再增收费用);
- 4.学习时间：预计1~3天(根据个人情况而定);
- 5.老师包教包会，学不会免费再学，直到学员学会为止;
- 6.后期技术升级，免学费复学。

教学项目制作培训步骤：绿豆250克、白糖125克、油25克、水适量混作的馅料。甜而不腻，清爽可口。

做法：1、绿豆泡水一夜(豆子是绿色的表示不是陈年的豆子，可以放心食用)。2、去除杂质淘洗干净后，加适量的水，用高压锅水开后压20分钟。3、煮烂的绿豆用筛子去除外皮(外皮可以去，也可以不去，这个根据各人喜好问题)。4、去除外皮后的豆沙就非常细腻了。5、放入锅中，加入适量的油(锅建议用比较厚的底，另外不要用铁锅)。6、以及适量的白糖(也可以放入冰糖)。7、慢慢炒干水份，可以包馅的

样子就可以。(炒的时候要有些耐心，千万不能心急，只有水份充分炒干了，你包的时候才容易制作，一定要小火，大火会糊)8、过筛后的绿豆皮也不用扔了，加些水和白糖煮开。9、煮好后，放入搅拌机搅拌成绿豆汤，清凉解暑。

《教学模式》

先品尝试吃，感觉口味是否满意，教学技术配方，传授制作手法学习全套的技术。

每天9：00-17：00全天授课，随到随学，时间不限。学员自己操作实践，边学习边操作，包教会

北京品味轩餐饮培训公司教学老师：张老师;学习项目套餐请咨询老师看到会回复您，谢谢!

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