

# 龙口锅贴技术小吃培训机构

产品名称	龙口锅贴技术小吃培训机构
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

## 产品详情

请花十秒钟时间联系我，绝不会让您失望！

锅贴，是中国的传统小吃，属于煎烙馅类的小食品，制作精巧，味道可口，制作人员可以根据季节配以不同鲜蔬菜。

本套课程主要是培训学员了解学习项目的基础知识(理论课程)。开始实操课程，按照标准化的比例配方，老师一对一示范操作，学员领悟操作流程后再亲自动手，老师旁边督导，反复练习，直到做出学员满意的口味为止。

### 【项目介绍】：

培训项目：老北京锅贴

培训方式：一对一教学，现场参观，时间可自由安排

培训费用：(详细可咨询在线客服老师)

培训时间：3-8天小班授课，随到随学(每天的九点到下午五点.)

售后问题：提供后期的技术支持与服务

北京小吃系列项目有：卤煮火烧、爆肚、锅贴、炒肝、炸酱面、烧饼、烧麦等

课程内容：

1：锅贴技术，首先学习制作各种馅料，包括牛肉馅、素三鲜馅、肉三鲜馅、芹菜肉馅、南瓜馅、韭菜肉

馅、海鲜味馅。品种齐全，口味丰富。

2：然后学习和面、揉面、成型，学习这个步骤的时候，主要讲究面皮柔韧有弹性，有爽滑可口。

3：接着学习制作秘制汤料，煎锅贴的时候，加入这个秘制汤料，滋味更加鲜美。

4：各种食材准备好之后，就学习包锅贴，掌握包锅贴时候的手法。

5：再下一步，就是学习使用煎锅，把握温度和火候，煎制锅贴，要求煎得底部焦黄酥脆，内部香鲜嫩滑。

6：每一个步骤，都会在师傅的示范指导下，由学员亲手操作，反复实践，全套技术配方，毫不保留，都完整细致的教给学员们。