

# 东营锅贴技术培训班

产品名称	东营锅贴技术培训班
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

### 东营锅贴技术培训班

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

#### 培训课程介绍：

锅贴是一种汉族小吃，煎烙的馅类小食品，制作精巧，味道精美，锅贴包制时一般是馅面各半，呈月牙形。锅贴底面呈深黄色，酥脆，面皮软韧，馅味香美。

锅贴有讲究，须用平锅贴底锅，略抹一层油，将锅贴整整齐齐地摆好，要一个挨一个，煎时应均匀地洒上一些水，最好用有小嘴的水壶洒水，以洒在锅贴缝隙处，使之渗入平锅底部为好。盖上锅盖，煎烙二三分钟后，再洒一次水。再煎烙二三分钟，再洒水一次。此时可淋油少许。约五分钟后即可食用。用铁铲取出时，以五六个连在一起，底部呈金黄色，周边及上部稍软，热气腾腾，为最佳。食时，皮有脆有绵，馅亦烂亦酥，香气扑鼻，回味无穷。真是一美好享受也。

#### 培训课程安排：

- 1.讲述锅贴的发展史及基础知识。
- 2.讲解锅贴选料、配比及加工。
- 3.锅贴的制作关键方法与核心程序。
- 4.锅贴的制作方法 with 搭配技巧。
- 5.讲解锅贴的具体流程及操作方法;

6.设备器具采购途径、要求和使用方法。

7.投资预算分析及风险回避，经营的模式和管理方法。

培训时间：

不限学习时间包教包会，学会为止。一般3天左右，视个人情况而定

承诺：我们一次性收费，随到随学，现场教学，自己动手操作，老师在旁边指导，一对一的讲解，包教包会，让你学会学好学得满意，您开业我们老师指导，免费技术咨询升级，终身免费技术支持服务。收费合理，学不会不收学费。

膳学派小吃培训：欢迎您前来实地考察!膳学派餐饮有一百多个小吃培训项目，一流的师傅打造一流的培训，专业致力与扶持餐饮创业。膳学派餐饮携手与你一起创业。趁现在拿起您手中的电话咨询我吧！