

# 广州荔湾学正宗蒸饺做法技术培训

产品名称	广州荔湾学正宗蒸饺做法技术培训
公司名称	广州食为天餐饮管理服务有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	广州市白云区嘉禾街望岗德兴路111号412
联系电话	13724535757

## 产品详情

广州荔湾学正宗蒸饺做法技术培训选食为先，食为先蒸饺培训现场操作教学，每一项小吃都由师傅先做示范，做完示范后学员亲手操作练习，配方配料毫无保留，不限制学员学习时间，学会原料在当地都可以买到，无需再从我们这采购。

蒸饺是中华民族传统节日食品，是每年春节必吃的年节食品。相传是中国东汉南阳“医圣”张仲景首先发明的，在中国许多省市也有冬至吃饺子的习惯。中国南方地区也普遍有饺子这一食品。蒸饺一般只是用猪牛羊肉和蔬菜作馅的传统小吃。但现在不光连鸡、鸭、鱼肉、蛋、海味、山珍、鲜蔬、干菜、果品等都可以作馅。但凡是好吃又富有营养的材料通通都可以作馅。

食为先蒸饺的做法：

1：馅料制作：主要系统学习如何使用五花肉/猪油/调和油/调馅料/胡椒粉/生抽/老抽/盐/葱花/姜末/玉米/胡萝卜等食材调配馅料。这里主要学习掌握调配比例，方法等知识。

2：包蒸饺：主要系统学习如何手工包蒸饺。这里主要学习蒸饺的包法、技巧等知识。

3：辣椒酱制作：主要系统学习如何使用泡椒、耗油、鸡精、大蒜、生姜等食材制作蒸饺专用辣椒酱(此配料适合喜欢吃辣的朋友)。

4：蒸蒸饺：主要系统学习如何使用蒸笼蒸蒸饺。这里主要学习掌握蒸制时间、火候等知识。

广州荔湾学正宗蒸饺做法技术培训请来食为先，食为先正宗蒸饺保证签定培训合同，包教包会，全程真实材料实践动手，核心技术无保留传授，中途不收取任何杂费，保证每位创业者掌握核心技术。