

# 上海特色生煎包培训

产品名称	上海特色生煎包培训
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

生煎包，又称水煎包。将发酵面包子平放在已刷油的平锅里面，加水和面糊，以半炸半蒸的方式制作。起源于北方面食地区的美食和小吃，现已经在全国发展开来，煎包以少数民族做的更有特色，尤其是回族。煎包已经是全国各地的早餐和美食，基本上各个地区、乡镇和县城均有大小不一的摊点，配以豆浆，风味独特、深受爱戴。煎饺也是中国北方地区汉族传统小吃之一，主要食材是面粉和肉馅，制作成水饺之后用油煎制而成，表面酥黄，口感香。煎包煎饺，既可以做早点，有可以做夜宵，是摆摊创业的好项目，再搭配豆浆卖，堪称黄金组合。

上海生煎包能够说是土生土长的上海点心，其特色为：皮酥、汁浓、肉香、精巧。轻咬一口，肉香、油香、葱香、芝麻香等各种甘旨在口中久久不愿散去。因为上海人常常习气将“生煎包”称为“馒头”，在上海生煎包被称为生煎馒头。制品面白，软而松，肉馅新鲜(鲜肉、荠菜、虾仁、什锦等)。也是无数人心中的头号经典美食，几乎每个生煎店的门口都排着长龙，其风靡程度可见一斑。生煎包技能训练的底部煎得金黄焦脆，肉馅极其新鲜，上面还撒满香葱、芝麻，趁热咬上一口，汁水在嘴中喷涌而出，那种感觉真是美妙。

小时候吃过新鲜出炉的生煎包，那种甘旨一向浮光掠影。热火朝天的生煎，面皮煎的金黄，吃起来香酥脆，还带有芝麻的香气。悄悄一咬，里头汤汁多到满出来，倒出来都不止一勺!新鲜的纯肉馅，口感鲜甜，肉汁浓郁，甜而不腻!生煎包外表又白又香软，还粘着小芝麻，底儿煎得黄金油亮，又薄又脆。一口就能吃下一个，包子馅儿是实打实的鲜猪肉，重量很足，虽然仅仅一般的肉、葱、生姜，但吃起来便是特别鲜。所以，近年来，生煎包越来越受到人们的喜爱，而且全国各地生煎包店越来越多。

曾食坊生煎包实操训练：

- 1、生煎原材料选择及收购技能
- 2、设备的选择，收购技巧
- 3、生煎皮冻的制造技能

- 4、生煎肉馅的制造技能
- 5、生煎面皮的制造技能
- 6、制品生煎包工艺技能
- 7、项目搭配主张
- 8、售卖方法主张
- 9、创业一站式辅导
- 10、选址、定位、装饰辅佐
- 11、收购、摆放、定价辅佐
- 12、宣扬造势、开业辅佐就考内功了。

#### 【煎包煎饺投资优势】

- 1、投资小：无需门面、无需装修，有店面的在不影响现有经营项目的情况下额外增加一个赢利点，或者摆摊，就可轻松挣钱当老板；
- 2、利润高：通过对以往学员的跟踪调查，大部分学员月获利可达三千元，生意好的课达七千元左右，这是经营一个点所获利润，如同时经营2-3个店，效益更客观；
- 3、风险低：造型精美，流动方便，无论在商场、超市、繁华街道、夜市、旅游点、学校等地都可以放心经营，众多的品种、齐全的口味，煎制时散发出诱人的香味，令食客闻香而来，所到之处家家好生意，只要你认真去做，就可以走上稳稳当当赚钱之路。
- 4、快捷美味营养：属休闲速食业，立等可取，较长不超过3分钟，快捷、方便，可坐店亦可外卖，灵活经营，小本赚大钱；口感外酥里嫩，香而不腻，美味尽显，绿色食品、营养卫生，吃了放心。

曾食坊小吃训练校园，办学以来秉承诚信办学、技能至高的理念，力求来学习技能的每位学员，毕业后都能够安心开店创业，口味不求更好，只求都有立异。希望每位学员开店后生意火爆，开创归于自己事业的小天地!!校园以一站式的服务为主旨，你来学习，其他一切都交给校园，一对一，开店收购渠道及做流动或许开店运营方面需求留意的教师都会逐个指导。你只管好好学习食货君教师所教的配方配料，多实践练习，其他一切都交给咱们食货君。成功其实很简单!!