

石家庄小笼包技术学习 培训好学的安心

产品名称	石家庄小笼包技术学习 培训好学的安心
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

小笼包技术教学 一对一指导 包教包会

南翔小笼包，是上海嘉定南翔镇的传统名小吃，已有100多年的历史。小笼包的皮是用不发酵的精面粉做成的。蒸熟后的小笼包，小巧玲珑，形似宝塔，皮呈透明，晶莹透黄，一咬一包汤，满口生津，滋味鲜美。如果吃时佐以姜丝、香醋，配上一碗蛋丝汤，其味更佳。南翔小笼包素以皮薄、馅多、卤重、味鲜而闻名，是深受国内外顾客欢迎的风味小吃之一。

大家都知道，包子馒头豆浆油条是中国传统的早餐美食，一到早上，各个城市里的早餐店铺都开始忙碌起来，各种吆喝声，除了卖大家平时喜欢吃的包子外，就属小笼包卖的多了。

小笼包，源自清代同治年间的常州一带，以皮薄馅大、汁多味美、肉香四溢的特点，受到市民的喜爱。网络盛传的陈妍希版小龙女，其造型被吐槽为小笼包造型，原来毫无关系的两者，却让各个地方的小笼包店铺又火了一把。

大多数年轻人，在吐槽小笼包造型的同时，纷纷吃着热气腾腾的小笼包，有些朋友甚至还会拍个照片发朋友圈等，晒各自的小笼包跟小笼包造型对比，以此娱乐。但不管怎样，这件事情确实是让很多经营小笼包生意的商铺，生意火了一把。

在时代步伐和生活节奏越来越快的今天，人们对烹调产品要健康、营养的追求愈来愈高。快速营养食品是对人们日常饮食的补充，也是餐饮经营的又一潮流。在这个餐饮业快速发展的过程中，传统面点食品愈发受到消费者的关注和喜爱，如汤圆、水饺等已形成年产值数百亿元的产业；各种包子、馒头连锁品牌也不断兴起；更有无数小摊小贩、餐馆饭店也在生产销售包子馒头，赚钱不少。

膳学派小笼包学习课程：

1.传授小笼包面粉的识别以及发面、醒面、揉面、擀皮、捏花的技巧

2.传授各种口味馅心的调味方法。

3.传授包馅的方法以及技巧。

4.传授蒸小笼包时间的控制以及注意事项。

5.学员在基地或者实体店动手实操所学课程，师傅在旁督导纠正，直到学会为止。

学习时间：不限制学习时间，学会为止；随到随学，当天安排课程，师傅全程指导，手把手传授，一对一学习，包教包会。一般3-4天左右，视个人情况而定。公司承诺让每位学员高高兴兴的来，开开心心的走！

膳学派培训面向全国招生

传统面点市场潜力巨大，以新兴的包子专卖店为例——特制包子营养丰富、适合国人的口味和身体需求，以及饮食习惯，具有持续不断的消费需求。

新鲜出炉、现制现售的包子，远比速冻食品营养，这将促使家庭在该类食品的选择上越来越多，这是包子专卖店存在和发展的必然性。另外，健康、方便、快捷、卫生等特点，是包子店具有普遍适应性的关键因素，为人们快速、营养地解决日常饮食提供了新的选择。从投资角度考虑，包子店属于小投资、大回报的项目，并且上手简单、可持续经营，加上消费者对包子的需求无季节性，为包子店的发展提供了无限的操作空间。