

合肥生煎包小吃教学 包教包会学会为止

产品名称	合肥生煎包小吃教学 包教包会学会为止
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

来这里学正宗的生煎包技术 包教包会学会为止

生煎包是流行于上海、浙江，江苏及广东的一种特色传统小吃，简称为生煎，由于上海人习惯称“包子”为“馒头”，因此在上海生煎包称生煎馒头。

特点：皮酥、汁浓、肉香、精巧。轻咬一口，肉香、油香、葱香、芝麻香全部的美味在。培训内容

生煎包原味生煎包 牛肉生煎包 北方生煎包 上海生煎包猪肉生煎包韭菜生煎包青菜生煎包韭菜盒子等生煎包传授全套生煎包技术，核心调料配方，生煎包馅料、调料采购渠道，生煎包开店经营问题的解答等等。

上海生煎包外皮底部煎得金黄色，上半部撒了一些芝麻、香葱。闻起来香香的，咬一口满嘴汤汁，颇受上海人喜爱。成品面白，软而松，肉馅鲜嫩，中有卤汁，咬嚼时有芝麻及葱香味，以出锅热吃为佳。广大食客的评价是：“皮薄不破又不焦，二分酵头靠烘烤，鲜馅汤汁满口来，底厚焦枯是败品。”不仅介绍了生煎馒头的优点，也提醒食客，凡是“底厚焦枯”的可以不买，其至“罢吃”

培训课程

- 1 . 技术讲解、原料认识、材料性质、物资采购等
- 2 . 项目技术详细批解
- 3 . 原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。
- 4 . 专业老师手把手教学
- 5 . 老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧
- 6 . 原材料的选择，采购，成本、预算。

优惠与支持

- 1 . 根据个人投资能力指导选址，分析消费商圈，合理设定营销方案。
- 2 . 根据店面情况设计装修方案，提供店面招牌、店面 P O P、店面灯箱效果图。
- 3 . 整体店面的投资预算与投资风险回避方法。
- 4 . 根据当地消费水平，设定产品销售价格。
- 5 . 厂批发价代购原材料，设备。也可在当地市场购买。

青岛膳学派的优势

- 1、师资力量强。师徒相授模式。一对一手把手教学 包教包会
- 2、学习品种多。学习时间里上午、下午均有安排学习讲习，且三餐师生同吃、同切磋。以便学员能在较短时间里，集中精力，动手动脑，熟练操作，学习到更好、更多、更新的技术，讲习品种多达30~40个品种，回家完全有能力开办当地小吃店。
- 3、实体店操作演习。拥有多家成功经验的实体店，学员培训期间能够在实体店得到实习机会。所谓眼见为实;亲眼所见自己制作的产品得到客户的认可、才能真正做到让学员放心到底。
- 4、操作优势。学员每天亲身参与整套膳学派名小吃制作流程的实操从选材—配料—膳学派秘方的调制—制作成品—成品切配—保存等，学员都一一参与，想不熟手都难。
- 5、讲习时间合理。节假日不休息，照常讲习。讲习时间全天候培训，随到随学，学员学会为止，超长的培训时间，让你把手艺牢牢的学到手，包食宿、包教学食材、包耗材!不断创新的配方及制作工艺，强悍的市场竞争优势，决不惧怕同行PK，学会不难学精才是硬道理，反正我是hold不住了.....
- 6、教学实用性强。