

# 小笼包技术培训中心 石家庄的学习技术

产品名称	小笼包技术培训中心 石家庄的学习技术
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

学小笼包技术这里教的好

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。最近，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。

当然，现代人对吃也很讲究和挑剔，你经营的小笼包商铺要想让顾客长期去购买，那么还得在味道上下足功夫

小笼包为上海郊区南翔镇的传统名点，素负盛名。因其形态小巧，皮薄呈半透明状，以特制的小竹笼蒸熟，故称“小笼包”。采取“重馅薄皮，以大改小”的方法，选用精白面粉擀成薄皮；又以精肉为馅，不用味精，用鸡汤煮肉皮取冻拌入，又取其鲜，洒入少量研细的芝麻，以取其香；还根据不同节令取蟹粉或春笋、虾仁和入肉馅，每只馒头折裱十四只以上，一两面粉制作十只，形如荸荠呈半透明状，小巧玲珑；出笼时任意取一只放在小碟内，戳破皮子，汁满一碟为佳品，逐步形成皮薄、汁鲜、肉嫩、馅丰的特点。

课程内容

1. 所用器具、设备的使用购置;
2. 讲解所用原料的作用及使用方法;
3. 专用馅料的调配;

4. 和面及发酵面团的掌握，上笼时间及温度的控制。

5. 学习各种原料，调料的识别及采购信息;

6. 讲解店面选址及经营管理技巧。

说到小笼包培训，就不得不提到膳学派，是一家专注中式美食培训的机构，在面食培训方面，更是花大力气去发展。无论是请的导师，还是教学场地及实施，细节到学习用料的选购，教学效果的跟踪和提升都是在业内响当当的。听到这里，很多想学小笼包的童鞋肯定会问：去学习费用贵不贵啊?多久能学成?膳学派的小笼包培训价格优惠，可以先尝后学，学习时间在2-3天左右，如果还没有掌握好，可以继续学习。

## 小笼包培训班

早餐培训学小笼包技术去哪学?膳学派餐饮小吃培训中心，早餐培训内容多达200余种，曾帮助5000多位学员成功创业，各种风味的早餐技术，全部毫无保留，传授给你，给你一次完善的学习之旅，学包小笼，开早餐店，特色小吃培训学校，推荐膳学派餐饮培训!赶快来留言咨询吧。

膳学派小笼包培训种类：开封灌汤包；天津狗不理包子；大肉包子；酱肉包子；雪菜包子；香菇包子；麻辣豆腐包；萝卜包子；韭菜包子；南瓜包子；小笼包子；大包子；水煎包；蒸饺；牛肉包子；豆沙包子等等。膳学派餐饮培训总部是一家专业教配方、核心技术的学校，所有的配方不用高额合作费，更不会限制你后期开店的种种，只用对应项目一次收费，全套技术学走，自己开店做老板。膳学派有多位师傅常年教学培训，每个项目，由学员自己选择，专业师傅教学，理论和实践结合，师傅亲身示范，学员亲手练习，每一个步骤，细致教学，每一个品种，

膳学派餐饮小吃培训公司长期提供小笼包培训，专业师傅手把手一对一教学，学员亲手实践操作，包教包会，学会为止。学习途中，师傅除了教大家小笼

## 详细培训内容:

1、原材料采购、处理;2、发面、和面、包制等方法和技巧培训。3、各种调味粉的配方。4、小笼包整个操作工艺流程。5、复习制作技术，独立完成产品的制作;反复实践操作,熟练操作流程。6、面粉、肉制品等原料的保养及机器设备的维护。7、店面经营的选址原则、装修布局风格。8、投资预算分析及风险回避，店面经营的日常管理。

不限制学习时间，包教包会，学会为止，1-3天基本学会，根据学员接受能力而定。

## 教学安排:

实际操作：1、专项老师现场教学操作，学员从旁学习和观摩;2、学员自己按照所学流程制作成品，老师从旁指导;3、学员自己独立完成成品制作，制作完成，有老师点评并给出指导和改进意见;4、后期学员自我思索，老师引导，熟透操作流程，形成自己的操作风格;

教学流程：1、专业老师的实战示范，讲解技术;2、老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的所有知识;3、各项目制作基本手法和各种调制以及火候把握;4、讲解原料采购、存放、保鲜技术;5、开店选址指导、店面装饰设计、开店促销方案等;6、免费传授开店技巧与经营方法等;

## 市场盈利分析：

一般一笼6块钱，每天可卖200份，日销售额： $6 \times 200 = 1200$ 元；月销售额： $1200 \text{元} \times 30 \text{天} = 36000$ 元；扣除每月的所有成本开销20000元，月纯利润： $36000 \text{元} - 20000 \text{元} = 16000$ 元；年纯利润： $16000 \text{元} \times 12 \text{月} = 192000$ 元；再加上豆奶、馒头等，年纯利润在20w-22w肯定是没有问题的！