

徐州可以学早餐的地方-一对一教学

产品名称	徐州可以学早餐的地方-一对一教学
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

产品详情

早餐培训，青岛早餐培训学校

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

包子馒头培训/正宗包子做法及配方/天津包子技术培训/面食培训，本中心培训的包子特点是皮薄，馅嫩，汤鲜，汁多，用料精细，制作讲究，在选料、配方、拌馅以及揉面、擀面都有其独有的特色。品尝是：馨香不腻，色香勾人，闻香垂涎，沁人心脾；再看包子：覆膜如纸、形如花，提起似灯笼、落盘白菊花；吃在嘴里更是柔嫩分层，鲜香不腻，料香味浓，汁浓味厚。长沙哪里有学做包子的地方，包子培训，早餐培训学校

包子馒头培训内容：

- 1、原料、配料、设备、工具的认识与鉴别；
- 2、老面发酵技术(不同的季节及气温条件下原料配比技术的掌握)；
- 3、面点制作基本手法和各种馅料的调制以及蒸制火候掌握；
- 4、鲜肉大包制作技术；
- 5、酱肉包、海鲜包制作技术；
- 6、雪菜包、豆沙包制作技术；
- 7、馒头、花卷制作技术
- 8、原料采购、存放、保鲜技术；
- 9、开店选址指导、店面装饰设计、开店促销方案等；

项目介绍：

包子，中国传统食品之一，价格便宜、实惠。包子通常是用面做皮，用菜、肉或糖等做馅儿。随着社会生活实践不断向前发展，密切结合生活饮食上的需要，馒头逐渐演变由“馒头”里边装上肉馅的食物，名曰为“包子”了，因为是用面和肉包成的，故被人们恰到好处。

培训品种介绍：

大肉包、德园包点、芝麻包、馒头、花卷、素菜包、莲茸包、豆沙包、烧麦、花卷、小笼包等。

培训内容：

1.包点技术理论讲解

2.材料和调料的选购

3.设备、工具的识别和配置

4.包点发面、轧面技术及要点；

5.包点各种馅料的调制技术及要点；

6.设备的使用方法与维护方法；

7.包馅的手法技术及要点

8.原料存放、保鲜技术

9.配料存放和配置技术

10.各类原料预处理方法

11.菜品搭配禁忌

12.开店选址和促销指导

13.材料价格和采购渠道