

# 山东济宁包子培训不难

产品名称	山东济宁包子培训不难
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

山东济宁包子培训不难002

包子的销售不受原料和地区的局限，全年经营无淡季，效益明显可见。既可堂吃又可外卖，餐厅和外卖窗口相得益彰，彰显独特优势和魅力。无论在大型超市、繁华商业区、步行街、大型写字楼区、居民集中区、集贸市场、工厂学校两侧、还是火车站、汽车站等处均适合经营，所到之处总能引发抢购风潮，汇聚人气更汇聚财气，不但成为当地“招牌”美食，更成为城市里一道道靓丽的风景线。

传承美味，香飘天下！蒸功夫包子、小笼包、各式汤包，不仅使“包子”这一中华传统美食成为时尚美味，更把中华传统美食文化精髓与现代快餐理念相融合，将其打造成为适合中国人口味的快速餐饮连锁事业，为中国餐饮市场创造出一片崭新的天空，更以其丰厚利润为众多投资者带来巨大财富商机！

包子市场在中国必将从低谷走向高潮，长沙湘味源相当重视，特意汇聚南北中地区包子方面的专业人员奉献优秀技艺，为您开拓市场提供有力的技术保障。

## 膳学派小笼包培训内容

### 1、馅料

步，主要系统学习如何使用五花肉、猪油、调和油、调馅料、胡椒粉、酱油、盐、葱花、姜末等食材调配馅料。这里重点学习掌握调配比例，方法等知识。

### 2、面团

第二步，主要系统学习如何使用面粉、水、发酵粉、泡打粉等食材制作小笼包老面。这里重点学习掌握发酵、和面、揉面、切剂子、擀皮、包小笼包子等知识。

### 3、蒸包子

第三步，主要系统学习如何使用蒸笼蒸小笼包。这里重点学习掌握蒸制时间、火候等知识。

#### 4、花生酱

第四步，主要系统学习如何使用花生米、花生调味酱、调和油、盐等食材制作香浓花生酱。

#### 5、辣椒酱

第五步，主要系统学习如何使用泡椒、耗油、鸡精、大蒜、生姜等食材制作辣椒酱。

乘车路线：火车北站或青岛北站（高铁站）坐公交车120路-636路-614路-935路-

到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）。