

中山学包子培训开早餐店设备大全来了

产品名称	中山学包子培训开早餐店设备大全来了
公司名称	中山市食为先企业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:包源味 项目:早餐包子馒头 教学:实操手把手的教学
公司地址	中山市沙溪镇云汉路11号二楼(富华汽车站出口右走300米骏怡酒店)
联系电话	13728226457

产品详情

餐饮行业的发展也带动了很多美食的发展，包子就是我国的传统美食，很多人都是包子的忠实消费顾客。市场前景很大，很多人也想要投资包子店，但是开店创业需要准备很多东西，例如设备的够买，可能很多人都不知道开包子店需要哪些设备，对于每一个餐饮人来说，产品的口味永远是地一，店铺位置也相当重要。当然，还必须得有一套得心应手的装备，这样你才能在创业的道路上如履平地，创造出好成绩。

中山学包子培训开早餐店设备大全来了，学早餐包子馒头制作手法，如何开一家早餐包子店，其实包子的制作方法并不复杂，但是为了能做出美味的包子，并且提高做包子的效率，还是需要一些特定的设备的。

- 1、绞面机或和面机。我们都知道包子的皮如果吃起来想要韧性，就需要揉面，但是人工揉很浪费时间成本，所以购买一台绞面机可以大大减少制作时间。蒸包炉，大的蒸包炉一次性出炉的包子会更多，增加包子的出炉率，如果客人多的时候，这个蒸包炉就会显得尤为重要。
- 2、单切机，又称绞肉机，开一家包子店，每天的馅料制作将是一个很繁琐的工作，如果单纯依靠人工切肉，既浪费人工又影响产量，所以单切机就是一件很有必要购买的设备。
- 3、冷藏柜和操作台，冷藏柜其实就是一个可冷藏可操作的操作台，顶面是揉面、扯剂子、包包子的地方，相当于案板，下面的空间就是一个冷藏空间，可以将店中需要冷藏的物品放在里面。
- 4、其他小型设备

除了上面的设备机器之外，开一家包子店你还需要这些小设备：豆浆机、桌椅板凳、热水器、菜刀、电子秤、大炒锅、碗勺瓢盆等。

食为先小吃创业中心教学早餐包点课程包括：包子馒头、杭州小笼包、灌汤包、老面馒头、卡通包子、果蔬包、广式面点、特色面点、等等包点项目可以任意选择学习。