

2020年学习小笼包技术 专业早餐培训

产品名称	2020年学习小笼包技术 专业早餐培训
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

学正宗小笼包这里教的好 包教会随到随学 学会为止

小笼包店投资不大、开店灵活、经营轻松：无需餐饮从业经验，投资少，见效快，面向大众化消费，无论是从口感、颜色、形体、香味还是工艺等称得上是包子之绝技。可调配不同的口味，能适合各类人群。小笼包项目投资小到几百元摆摊，大到上千元开店均可。本小利大，是资金有限能吃苦耐劳的投资者首选。包子口味独特多样，人人喜爱，不愁客源，原料成本低，消费利润高。操作简单，开店摆摊都可经营。小笼包市场大，适合全国各地经营，一年四季生意火爆无淡季。多种口味可根据各地情况适度调整。

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。

小笼包在小吃类中是相当受欢迎的，但也并非每家都能赚钱。这里面的学问可大了。

有两个关键因素，第一：口味，第二：地理位置。

地理位置，是一个比较有风险的事，好的地理位置，店铺是非常贵的，有的贵的离谱，投资回报是很低的，而有的地理位置，又比较偏，人流量少，那势必就会减少生意来源，因此，一般做小笼包的人，总是选择店铺费用中等偏下的地方，比如小区或小市场旁边这样的位置。但是即使是这样的位置，店铺租金也是不便宜的。

因此，地理位置的投资回报是比较难控制的，也就是说，你必须要为它花出那么多的钱。但是口味就不同了，口味它可以不断地改进，不断地适应大众的口味。口味一般和口味非常好，大概有2倍以上的顾客

差别。也就是一番。

包子学堂可以有短期内迅速学会的特点，让众多学员可以短期内成就创业梦想。根据学员短期内的学习目标，由包子学堂各位老师进行培训规划。理论与实践相结合，提升学员动手能力，开拓思维，学会一个，能做一类，从点到面的提升学员能力。实践有教师现场演示，学员自己动手操作，手工技巧部分会有大量时间练习，教师针对性指导操作，手把手教授。

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。新乡市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，反复实践，直到让学员踏实掌握每个技术的诀窍，每个步骤的要点，都能自己亲手做出合格可口的小吃来。

学真正的包子技术

- 1.包子的面要比馒头软一些，软面延展性好，可以包入更多的馅料，但太软的面，你一定要有足够乐观的心态去接受开锅的一刹那，不过，味道好是最重要的。
- 2.制备肉馅儿，甜面酱是一味非常好的调味剂，如果你觉得自己做的馅儿总是缺味儿，下次试着加一大勺甜面酱，味道绝对不一样。
- 3.肉馅儿，放入冰箱完成腌制的步骤，可以更入味儿、但记得，一定要覆盖保鲜膜，想吃得更嫩的肉，选“前肘”一号肉吧，是做馅儿最嫩的肉。
- 4.碱面(食用碱)，为什么本来是粉末的，还要先碾细再用呢？因为碱面很容易结块，而且很难散开，如果这样揉进面里，成品会有“黄疙瘩”的，所以要碾细后再揉进面团。

在时代步伐和生活节奏越来越快的今天，人们对烹调产品要健康、营养的追求愈来愈高。快速营养食品是对人们日常饮食的绝对补充，也是餐饮经营的又一潮流。在这个餐饮业快速发展的过程中，传统面点食品愈发受到消费者的关注和喜爱，如汤圆、水饺等已形成年产值数百亿元的产业；各种包子、馒头连锁品牌也不断兴起；更有无数小摊小贩、餐馆饭店也在生产销售包子馒头，赚钱不少。

传统面点市场潜力巨大，以新兴的包子专卖店为例——特制包子营养健康、适合国人的口味和身体需求，以及饮食习惯，具有持续不断的消费需求。