

2020年学习大包子技术 早餐技术有保障

产品名称	2020年学习大包子技术 早餐技术有保障
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

学习大包子技术来青岛膳学派学的正宗

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！

现在人们都比较注重健康，每天都会吃早餐，而早餐美食中人们选择最多的就是包子馒头。大部分上班族都是在上班的路上，或者是每天挤公交去公司的时候，都会买两个塞到嘴里。包子也不贵，一个两块，五块能买仨！因为价格实惠，还顶饱，吃起来也方便，所以包子成了我们打工族的早餐常客。不少朋友也想学包子馒头做法去开早餐店。

对于一个包子来说，面皮好吃与否，也影响大家对于一个包子的评价，要是皮太厚，一口咬下去看不到馅，瞬间就会觉得自己吃了假包子，萌生一种吃馒头的感觉；假如皮太黏，烂烂软软黏黏的，看起来就没有食欲。所以好吃的包子真的是大小、厚薄恰到好处，增之一层层，则嫌厚，减之一层，则嫌薄。

很多人都想学包子技术然后开一家包子店或者是早餐店，那么包子全套技术在那哪学习味道最好？想学好吃美味的包子技术可以到石老磨培训早餐技术培训班去了解一下，全套的包子技术由专业师傅手把手教学，自己亲自动手实操，包学会，学会为止！还有200多种热门特色小吃餐饮项目技术可学习！

培训品种介绍：

生肉包、灌汤包、芝麻包、馒头、花卷、素菜包、莲茸包、豆沙包、烧麦、花卷等。

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

包子学堂18道褶包子共有上百种馅，包子学堂包子主打馅是水馅，馅以鲜咸为主，传统工艺高汤和馅，香而不腻，口感润滑。我们平时所入菜的口味，在包子中都有体会。我们在教学中做到

不加任何添加剂，做到良心教学、良心企业，让所有人吃的安心，吃的放心，吃的健康营养。我们有秘制的料油配方，以五味调和出“百味”香。我们会根据全国地域、气候、温度、口味的不同，调制符合特色口味的包子。让包子学堂包子可以符合全国多数人的口味需求，我们包子学堂做到了现代工艺与传统工艺相结合的标准化生产，保证包子鲜香口味灵魂的稳定。

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！

培训时间

老师一对一授课，包教包会,学会为止。不限制学习时间,一般5天左右，视个人情况而定。

培训费用

含技术转让费、三年技术升级费等，中途不收任何费用。

提示：

- 1、包子越小利润相对也就越大。

2、其次要根据当地人的口味精心调理，只有这样生意才会火爆。

1. 店面形象设计指导：具体店面布局设计、装修设计、店面招牌、店面灯箱。

2. 根据店面特点、地理位置及消费人群制定详细营销战略及促销计划。

3. 根据个店具体情况，制定店面投资预算分析及投资风险回避。

4. 各店菜单的定价参考及设计。

5. 做包子的设备配置及器具。

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。