

中山东升学小笼包手法和面技巧包教会

产品名称	中山东升学小笼包手法和面技巧包教会
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:食为先 项目:杭州小笼包 教学:手把手现场实操
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

中山东升学小笼包手法和面技巧包教会，中式早餐，有时候还是非常贴合中国人的口感，虽然没有什么花里胡哨的造型，口感也比较单一，但是它绝能够解馋又管饱哦！而且非常耐吃，不像很多西式的点心，开始吃两次感觉很新奇，但吃多了还比较腻的。每天早上都会与很多美味的早点，而小笼包作为我国特色小吃之一，在早点界也是有一席之地的。

近年来随着人们健康意识的加强，人们对早餐愈发看重，这也让很多创业者纷纷将目光聚焦于早餐市场。小笼包是常见的早餐面食之一，它小巧精致，皮薄如纸，隐约能看到其中饱满的馅料。筷子盈盈一夹，轻轻戳开一口，汁多浓郁、肉嫩味鲜而不腻，实属好味，是不少人的心头好。中山东升学小笼包手法和面技巧包教会，找食为先小吃创业，学做小笼包馅料配方，掌握技巧，手法，和面，揉面、擀皮、蒸制时间，火候等相关注意事项。

小笼包利润有多大，开早餐小笼包店有多赚钱呢？饮食业毛利都是到40%到60%以上的，否则没有办法做下去，所以小笼包的利润也在60%以上。小笼包的市价在1元一个，有的甚至卖到1.5元或2元一个的价格，也就是说一笼5元的小笼包在5个到6个左右。小笼包的成本与其肉馅有关。一般两三元一斤的肉馅，你看你用多少肉馅了，在肉馅方面把握成本，会决定你的利润。假设市面上一个包子1元，肉馅成本控制在1毛多是很好的，否则赚不到钱。

要想小笼包生意好，重要的就是口感和位置。首先店铺位置要好，不管你是摆摊还是开店，都要挑选合适地理位置。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。但是这样的位置，店铺租金也是不便宜的。

在食为先不但可以学习到小笼包的制作方法，还可以学习开店技巧，选址，成本利润分析都会有老师详

细介绍，帮助学员成功创业。食为先十三年老品牌，众多学员共同见证。目前食为先在广东中山、珠海、江门、佛山、广州、东莞、深圳、惠州等地都有实体店可以现场考察了解哦，每天都有学员在这里学习。