

青岛小笼包技术学习班

产品名称	青岛小笼包技术学习班
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

产品详情

小笼包在东营哪里能培训？

????????????????????????????????

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。

膳学派餐饮小吃培训公司长期提供小笼包培训，专业师傅手把手一对一教学，

学员亲手实践操作，包教包会，学会为止。学习途中，师傅除了教大家小笼包技术以外，还会把小笼包相关设备和原材料购买渠道告诉给每位学习者，让您开店不用再为原材料和相关设备担心。

当今社会人们生活和工作节奏日益加快，很多人不愿在吃饭上花费太多时间和精力，往往选择简便、省时的进餐方式，中式快餐就适应了这种饮食需求，方便、快捷是中式快餐的特点之一。

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。

中式快餐的方便，主要体现在食用方便，购买方便，携带方便。中式快餐是由我国传统食品如包子、拉面、水饺、米饭、豆浆、菜晶、汤菜等发展而成的，为大家所熟知，贴近市场、贴近大众，食用方便。中式快餐店一般设在城市繁华地段、居民小区，还有流动式快餐车；有些快餐店可以通过电话预约、预订送餐等上门服务，购买极为方便。当顾客不在快餐店里用餐，需打包携带时，

快餐店同样能够提供各种方便的打包外带服务。一般快餐店都能体现出“顾客较好、方便大众”的经营方式。