

湖南小笼包技能培训

产品名称	湖南小笼包技能培训
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

产品详情

在生活的节奏更快的今日，每天早上大家为了更好地能多睡一会觉，大部分大家都挑选不在家做早餐，只是出来买着吃。或许恰好是因为这一缘故，尽早包子铺愈来愈多。

一方面，诸多的早饭店面给顾客产生简单的早餐的另外，也为许多要想小成本创业的创业人出示了机遇，以包子店为例子，不用很大的项目投资，认真去搞好商品，2-3个人的小商店也可以做得蒸蒸日上!

灌汤包，又称小笼馒头，在苏北、上海市、浙江省一带习惯性称为小笼馒头，四川称为小笼包子，一个笼屉里有10个小笼包，10个小笼包为一笼，它来源于宋朝京都开封市的小笼包子，宋代时在江南地区传承、发展趋势和演化而成。灌汤包是常州市、无锡市、上海市、南京市、杭州市、宁波市、绍兴、芜湖市、安徽徽州、诸暨市等长江中下游地区知名的传统美食。

小笼包子与灌汤包的不同点：灌汤包，说白了，是放到小笼屉里蒸的，分2种：1.有料汁的，添加了猪皮冻，叫小笼汤包。皮又薄又劲道,透明色,作法是小麦面粉不发酵。2.沒有料汁的，便是一般的小肉包。皮沒有上边一种薄，要发酵面粉做。

小笼包子，说白了，便是小笼包里边有料汁的，即添加了猪皮冻，分2种：1.大灌汤包。2.小灌汤包便是身高不一样罢了。

总体来说，小笼包子比灌汤包稍大，并且更重视汤的味儿，有一些小笼包子还制成用塑料吸管来吸里边的料汁，馅味和皮味很有可能要稍微好一些。

培训计划

小鲜肉灌汤包 鸡蛋韭菜灌汤包 青菜香菇灌汤包 香菇鸡汁灌汤包 萝卜咸菜粉絲灌汤包 酸菜肉丝灌汤包 红豆沙灌汤包等

课程培训

1.技术性解读、原材料了解、原材料特性、材料采购等

2.新项目技术性详尽批解

3.原料的挑选，购置，口感的转换、配制等。

4.技术专业教师从零课堂教学

5.教师实践活动实际操作中领着你追忆集中学习环节中的开实体店的方法

6.原料的挑选，购置，成本费、费用预算。

【学习培训步骤】：签合同—了解原材料—秘方—一对一培训—亲力亲为实际操作—娴熟实际操作学好截止!

培训方法】：长期学习培训、节假日日难休、随到随学、不限时间、亲自实际操作、学好截止!