

# 北京正宗小笼包培训学校

产品名称	北京正宗小笼包培训学校
公司名称	北京亿佳品味轩餐饮管理有限公司
价格	2800.00/项目
规格参数	
公司地址	北京市朝阳区小红门路城环城创意园
联系电话	13263370818

## 产品详情

小笼包店投资较小、开店灵活、经营轻松：不需要有从事餐饮行业的经验，投资少，见效快，面向广大群众消费，无论是从口感、颜色、形状、香味还是工艺等称得上是包子之霸主。可搭配不同的口味，适合各种广大群众。小笼包项目投资小到几百元店铺，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的优质选择。

课程介绍：小笼包

近期有：39名学员预约报名;

时间周期：随到随学、一般时间大约2-8天左右时间;

授课费用：请询价、或咨询老师

授课目标：开一家包子店

授课内容：

灌汤包、清真包子、水煎包、小笼包、煎饺、锅贴、各种肉素馅料大包子酱汁肉包、蒸饺、三鲜包子、猪肉大葱包子、猪肉茴香包子、韭菜鸡蛋包子、猪肉香菇肉包、猪肉豆角包子、猪肉酸菜包子、牛肉包子、羊肉包子、豆腐包子、芹菜肉包、香菇油菜包子、韭菜肉包子、胡萝卜粉丝包子、白萝卜粉丝包子、白菜肉包。

培训方式：动手实操授课、完全动手练习、重复性操作

当今社会人们生活和工作节奏逐渐加快，很多人不愿在吃饭上花费太多时间和精力，通常会选择更便捷、省时省力的进餐方式，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。因其形态较为小巧，皮薄呈半透明状，以特制的小竹笼蒸熟，故称"小笼包"。采取"多馅薄皮，以大改小"的方式，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，洒入少量的芝麻，以取其香；还根据不同节气取，虾仁和入肉馅，每个馒头折裥十四只以上，一两面粉制作十个包子，形如荸荠呈半透明状，形态小巧；出笼时任意取一只放在碟子内，戳破皮子，汁满一碟为佳品，逐步形成皮薄、多汁、肉嫩、馅足的特点。

培训地址：朝阳区-小红门

想要学习可以联系北京品味培训中心林老师

北京市乘车路线：

北京站：地铁2号线（北京站内环线上车崇文门下车）换乘地铁5号线（崇文门宋家庄方向上车-宋家庄站下车）换乘亦庄线（宋

家庄次渠方向肖村站下车-D西南口出）换乘352路到七十一中下车即可

北京西站：地铁9号线（北京西郭公庄方向上车-六里桥下车）换乘地铁10号线（六里桥上车外环方向分钟寺下车-B东北口出）

换乘352路（分钟寺上车-七十一中下车）

实操实训：全程实操理论融入实践。

教学特色：上课时间灵活小班教学手把手指导。