

潍坊教学传统小笼包的学校

产品名称	潍坊教学传统小笼包的学校
公司名称	北京亿佳品味轩餐饮管理有限公司
价格	200.00/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

小笼包介绍：

因为小笼包体型小巧，馅大但外皮薄的特点，在中国南北都是非常受欢迎的，而小笼包体型小的原因是南方人讲究吃东西讲究一口吃完的缘故。小笼包在制作时讲究用瘦肉做馅，不可用味精，要求使用食材本身的味道，也正因为如此，小笼包是绿色、健康美味的面制食品。

现在的小吃店在中国很多的地方都很常见，现在开一家小吃店所带来的收入是很高的，但开小吃店在选择地址方面是非常重要的，那选地址的技巧，我这边给大家分享一下。

首先餐饮小吃加盟选择人口增加较快的地方。企业、居民区和市政的发展，会给店铺带来更多的顾客，并使其在经营上更具发展潜力。

选择北京品味轩餐饮培训的理由：

品牌保障：多年办学经验，全国连锁品牌。

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。

师资雄厚：精技术 擅经营 重创新 经验丰富教师队伍。

市场接轨：紧随时尚潮流，产品更新换代快。

开店指导：免费开店技术指导和成本核算知识。

小笼包培训内容：

- 1.和面、醒面、揉面、起面整套流程技术。
- 2.水分参合比例及各式各样包子馅的比例搭配剁碎等整套配方技术。
- 3.从开始到蒸到成品及时间火候掌握详细技术。
- 4.包包子手法及包子里面的汤汁的技巧制作。
- 5.教授配料的认识和制作。
- 6.教授发面时间的掌控。

主要课程：蒸包子课程内容

教学内容：

小笼包子、水煎包、清真小笼包、灌汤包、煎饺、生煎、水饺、各种各样肉素包馅肉包子

酱汁肉包、三鲜包子、猪肉大葱小笼包、韭菜鸡蛋小笼包、生猪肉茴香包子、生猪肉香菇肉包、生猪肉豆角包子、生猪肉酸菜包子、牛肉包子、羊肉包子、豆腐包子、芹菜肉包、香菇油菜小笼包、苋菜大包子、红萝卜粉丝包子、萝卜粉丝包子、白菜肉包。

上课时间：周一到周日;早：9：00——5：00。

服务项目优点：浅尝再学、当场实际操作、随到随学、色香味俱全训练。

北京市品位轩餐饮管理服务企业能够
说成餐饮业的老湿机了，一言不合就驾车，陪你迅速飙上富豪的日常生活。

24小时咨询教师：林教师。

讲课详细地址：北京朝阳区小红门。