

台州玉环学包子制作步骤早点培训

产品名称	台州玉环学包子制作步骤早点培训
公司名称	中山市食为先企业孵化器有限公司
价格	2000.00/项目
规格参数	品牌:食为先 项目:早点包子馒头 学费:2000
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

浙江台州食为先培训地址：

台州市路桥区南官大道北77号二楼（鑫都大酒店斜对面）

经点的包子不管是在南北哪个城市，哪个地区，都有很大的市场，毕竟包子是早餐的霸主，是其他什么都代替不了的项目。台州玉环学包子制作步骤早点培训，食为先教学的早点包子类项目，每天都有学员在这里学，教学内容详细品种全面，包括，包子馒头、卡通包、小笼包、生煎包、大包、灌汤包、叉烧包等等多个品类可任意学习。

很多人都觉得包子要做好特别难，隔行如隔山，其实做包子非常简单，主要是难者不会，会者不难，只要掌握了做法和技巧，做好吃好看的包子，那是轻而易举。简单来说包子的制作分为四步：食为先分布在浙江台州、温州、嘉兴、宁波、杭州、绍兴、金华、义乌等地区都有实体店可以现场教学考察。

1、和面

和面配比：500克面粉+280克水+5克发酵粉+3克泡打粉+2克白糖，如果是秋冬季的话，酵母和泡打粉，记得放温水化开，倒入面粉中，加白糖揉成面团，放到温暖处发酵到两倍大

2、和馅

不同的馅料，制作出来的包子口感也是各不相同的，不管是肉馅的还是素馅的包子都很好吃。调制馅料也是有很多技巧需要掌握的，在食为先就可以学习到多种包子的调馅方法。

3、包制手法

想要包一个好看的包子其实很多时候从包子皮这一步就决定了，擀包子皮的时候首先剂子一定要圆，揪下的剂子要用双手戳圆并且用掌心位置按一下。更多包子手法细节技巧在食为先都可以详细学到。

4、下锅蒸制

包子要想好吃，包子的和面其中只是一方面，包的花型，手法，以及馅料的制作，肉包素包子不同的馅料操作技巧，都是很关键的，想开个早餐包子店的话可以来食为先学做包子馒头，学习品种包括，肉包、酸菜包、粉丝包、馒头、香菇鲜肉包、包菜包、豆沙包、花卷、酸豆角肉包、芝麻白糖包、萝卜丝包等十多个品种，没有任何保留，包子多少个褶，师傅会手把手的传授技巧，以及手法，操作的方式方法，定能学到核心技术的。