

包子小吃食品培训

产品名称	包子小吃食品培训
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

德园包子是湖南长沙地区的传统小吃之一。选料精细，糖陷香甜爽口，肉陷则选用猪前夹缝肉或好瘦肉，拌以香菇、笋干、葱姜、冻油等调料，油而不腻。德园的掌案师傅历来都是技术高超的老师傅，老面发酵，绝不添加使用“泡打粉”，所制包点皮薄馅大、面香浓郁、颜色白净、质地松软、面呈海绵状富有回弹性，口感特有嚼劲。德园以外形4个小孔的“四眼大包”为代表独具特色，德园包点中的“银丝卷”亦是湘点中的代表之作。包子是一种古老的中华面食，一般是用面粉发酵做成的，大小依据馅心的大小有所不同。包子它本身就是街边一种深受消费者喜爱的传统食品，不过经过德园包点、杭州小笼包店的开始，包子店已风靡全球！提起包子,不管南方人北方人都不会陌生,包子是我国较为普遍的一种食品。不管是小学生、上班族、老人家对包子都是十分的喜爱,有的人还可以都吃包子。因为包子是五谷,对身体可以增加很多的营养。

长沙曾食坊包子培训：

- 1、包点原材料的认识和选用
- 2、包点发面技术制作工艺及要点
- 3、包点轧面、揉面技术制作和手法
- 4、实操包子、烧麦各种馅料的做法
- 5、包点设备使用方法与维护技巧。

- 1.讲述包子的主原料认识及基础知识。
- 2.讲解各种调料的作用及分类、选料、配比及加工。
- 3.辅料的配制及方法。

4.火候、撒料食用方法。

5.未售完半成品的保存方法。

6.设备器具采购途径和要求。

7.投资预算分析及风险回避，经营的模式和管理方法。

曾食坊包子培训内容：各种馅料包子、馒头、烧卖、花卷、小笼包

所谓民以食为天、行业以餐饮为王’小吃市场潜力巨大，商机无限。选择一家特色小吃培训学校，实现自己的创业梦。有很多的特色小吃的培训机构，价格都不算高，但大家可以根据需要自由选择。