

# 特色早餐早点包子培训

产品名称	特色早餐早点包子培训
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

## 产品详情

### 特色早餐早点包子培训

来红星鹏飞培训学校学美食小吃技术、制作标准化，无保留教学，系统化教学，详细配方，易学易懂、无需任何基础要求

包子培训品种介绍：

生肉包、芝麻包、馒头、花卷、素菜包、莲茸包、豆沙包、烧麦、花卷等。

培训内容：

- 1.包点技术理论讲解
- 2.材料和调料的选购
- 3.设备、工具的识别和配置
- 4.包点发面、轧面技术及要点；
- 5.包点各种馅料的调制技术及要点；
- 6.设备的使用方法与维护方法；
- 7.包馅的手法技术及要点；
- 8.原料存放、保鲜技术
- 9.配料存放和配置技术

## 10.各类原料预处理方法

## 11.菜品搭配禁忌

## 12.开店选址和促销指导

## 13.材料价格和采购渠道

包子，是中国传统小吃项目之一，与其他项目不同，包子不管是在大江南北都是非常流行的小吃品种，广受老百姓的欢迎，老少皆宜。食博汇培训的包子馒头是采用中国传统的老面发酵和结合现代生物发酵两种配方。面质柔韧且有弹性，面色洁白而富有光泽。馅料原料配制口感纯香，入味鲜美、汤汁鲜香。在原料和配料上独具特色，特别是猪肉灌汤包、牛肉灌汤包配料讲究、鲜美可口、备受欢迎，形成了鲜明的特色。刚出笼的包子，大小整齐，造型饱满可爱，色白面柔，看上去如薄雾之中的含苞秋菊，爽眼舒心，咬一口，香气扑鼻，令人胃口大开，顾客争相购买，深受百姓喜爱及新老顾客的好评，一年四季热卖，生意火爆！