

长沙包点制作方法

产品名称	长沙包点制作方法
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

特点肉包子系列产品：小鲜肉大包包，香菇素菜包，梅干菜肉包，萝卜丝包，肉沫酸缸豆沙包，香辣粉丝包，麻辣豆腐包，玫瑰花芝麻汤圆，奶黄包，黑芝麻粉包，雪菜肉丝包，三丁看秋叶包，莴笋包，茼蒿包，泡菜辣肉包，咖喱土豆包，山药粉，辣肉包，刀切馒头，香肠葱油花卷，八宝粥，皮蛋粥，豆浆，豆腐花

卖小笼包的店面能够依据投资人的资产状况不大不小，可是，在其中有一样物品不可以更改，那便是口感，要想作出让顾客令人满意的小笼包商品，投资人就务必把握一手好的加工工艺。假如您仍在为小笼包整套加工工艺犯愁，提议报考曾食坊快餐小吃培训机构给予的包子馒头课程培训，技术老师傅“一对一亲自教给全套技术性”，学生亲自操作过程，包教，随到随学。

教学内容

1：包馅制做

步，关键系统学习怎么使用生猪肉、泡菜、蔬菜、小红豆等原材料制做各种各样馄饨馅。这儿关键学习培训把握包馅调配占比，方式、方法等知识。

2：面皮制作

第二步，关键系统学习怎么使用小麦面粉、冷水、白砂糖、发孝粉、酵母粉等食物制作包子擀面皮。这儿关键学习培训把握和面、发酵等方式、方法等知识。

3：做包子

第三步，关键系统学习如何包包子。这儿关键学习培训把握凉皮、包包子手法、方法等知识。

4：蒸馒头

第四步，关键系统学习怎么使用笼屉蒸馒头。这儿关键学习培训把握熟度操纵、煮制时间等知识。

5：馒头制作

第五步，关键系统学习怎么使用小麦面粉、冷水、白砂糖、酵母粉、发孝粉等食物制做白面馒头。这儿关键学习培训把握馍馍和面、发酵、成形、煮制等知识。

大家的学习培训由教师全过程随同学生操作过程，随到随学,教會截止,给予终生的技术性具体指导.教师当场演试---学生实际操作训练---开实体店所需机器设备详细介绍---见习练习---教师具体指导改正---教师考评著作---详细介绍怎样创业---盈利剖析.带您购置原料，选择调味品，购买开实体店需要的机器设备.....所有从零实际操作！