

# 南昌小吃培训学做小笼包技术

产品名称	南昌小吃培训学做小笼包技术
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

### 项目介绍

小笼包是上海、南京、无锡、常州、苏州、杭州、芜湖、徽州、江西等江南地区汉族小吃，起源自清代道光年间的江苏省常州府，为当时的万华茶楼首创。传说由北宋时期的王楼“山洞梅花包子”演变而来，由北宋皇室带入江南，后逐渐成型。

### 培训对象

本项目适合打工一族、毕业学生，待业在家有创业意愿的人群。不论你有经验还是0基础，创富餐饮将手把手教会你的小笼包技术，不管是学来创业还是给家人吃，都是不错的选择！

### 培训详情

### 培训内容

### 小笼包技术培训

### 课程安排

### 理论学习：

- 1.开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。
- 2.项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。
- 3.店铺经营小技巧，轻松创造财富。

### 示范讲解：

- 1.老师一对一的实战示范，讲解技术。
- 2.老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

自我实践：

- 1.备原材料，老师旁边检查指导。
- 2.自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。
- 3.学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

实操内容

项目实操内容一

原料、配料、设备、工具的认识与鉴别；

项目实操内容二

发面的制作(不同的季节及气温条件下原料配比技术的掌握)；

项目实操内容三

面点制作基本手法和肉馅料的调制以及蒸制火候把握；

项目实操内容四

原料采购、存放、保鲜技术；

项目开店实战指导

系统了解开店知识，如何选址、办证、装修、服务、管理、采购、盈利模式，并定期开设餐饮选址及盈利模式策略提升班助你成功创业！

培训方式

- 1、老师一对一的实战示范，讲解技术；
- 2、老师实践操作中引导学员回忆理论学习阶段所学知识，巩固所学。
- 3、学员从原材料到成品进行整套实际操作练习，老师在旁边耐心指导；
- 4、学员制作出成品后，老师对成品进行品评；
- 5、老师引导学员反复操作，熟练操作流程，直到独立完成做出跟师傅一样的产品。

培训时间

不限制学习时间,随到随学,包教包会,学会为止。一般3-5天左右，视个人情况而定