五谷杂粮包技术培训

产品名称	五谷杂粮包技术培训
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

杂粮包是备受我国汉族人老百姓钟爱的传统式特色美食，粗粮食材的偏偏碱可中合身体酸碱性自然环境，消除疲劳，提高身体素质，并可根据清理垃圾、保存水份的功效而充分发挥优良的美容护肤实际效果。

学习培训時间：
教师从零讲课，随到随学,学好截止。不限定学习时间，一般5-8天上下，视个人情况而定。

【杂粮包培训计划】

1.学习培训五谷杂粮面糊的做法(包含：揉面，和面，醒面，擀饺子皮)。

2.五谷杂粮包子馅料的制做。

3.包子的包法。

4.杂粮包子蒸法，把握煮制的熟度，煮制的水份，煮制的時间。

5.五谷杂粮小笼包的储存方法。

【课程计划】

集中学习：1.技术性解读、原材料了解、原材料特性、材料采购等.2.新项目技术性详尽批解，包含原料的挑选，购置，口感的转换、配制等。

示范性解读：1.技术教师从零课堂教学.2.教师实践活动实际操作中领着你追忆集中学习环节中的开实体

店的方法，原料的挑选，购置，成本费、费用预算。

自身实践活动：1.学生备原料，教师边上督导检查.2.学生实际操作全部步骤，制做出制成品，教师边上督导检查。

【就业方向】

参与成都市杂粮包学习培训之后，可自己创业，比如：早点店、包子铺这些全是能够的。提议开在客流量大的地区，比如：院校、城区、工业区。在学习好杂粮包后，又可以学习培训别的的新项目例如：炸油条、豆浆、小笼包这些的新项目，丰富多彩自身的商品。