

生煎包培训学校,生煎包技术培训班

产品名称	生煎包培训学校,生煎包技术培训班
公司名称	武汉英佳尔餐饮技术开发有限公司
价格	800.00/件
规格参数	公司名:英佳尔餐饮技术培训基地 学习方式:一对一实战实操训练学习 项目介绍:学费享受创业补贴全额返还
公司地址	武汉市洪山区珞喻路446号洪山科技创业中心B座5楼
联系电话	027-87584041 15871728280

产品详情

生煎包培训学校,生煎包技术培训班

生煎包培训内容：

爆汁生煎汤包：爆汁鲜肉 爆汁鸡肉 爆汁牛肉 爆汁虾仁；可选上海路易味型 小杨生煎味型 五福生煎味型。

武汉生煎包：生煎包 生煎饺 武汉汽水包 豆浆豆腐脑；口味：鲜肉、牛肉、虾肉

杂粮生煎包：小麦生煎包 黑荞麦生煎包 高粱生煎包 玉米生煎包，口味：鲜肉、牛肉、虾肉

生煎包培训要点

- 1.面粉原料的选择知识；
- 2.生煎包调味料的选择及特性讲解；
- 3.发面技术及和面手法；烫面技术及和面手法；
- 4.馅料配方及制作手法；
- 5.成品制作流程及经营技巧；
- 6.制作设备的使用维护及采购信息。

生煎包培训增值服务

- 1.找店服务、店面布局、装修指导。
- 2.产品艺术图、菜单设计、广告设计。
- 3.提供千家成功店铺供您参考。
- 4.代理招生，做分导平台必将增值。
- 5.地域保护，保持区域竞争力。
- 6.提供千家成功店铺供您参考。
- 7.职业培训、品牌打造、分导平台必将增值。
- 8.保证特色，保证竞争力，保证同行无法模仿。

生煎包常见的有：生煎包外皮底部煎得金黄色，上半部撒了一些芝麻、香葱。闻起来香香的，咬一口满嘴汤汁，颇受上海人喜爱。成品面白，软而松，肉馅鲜嫩，中有卤汁，咬嚼时有芝麻及葱香味，以出锅热吃为佳。对它的评价是："皮薄不破又不焦，二分酵头靠烘烤，鲜馅汤汁满口来，底厚焦枯是败品。"不仅介绍了生煎馒头的优点，也提醒食客，凡是"底厚焦枯"的可以不买，甚至"罢吃"。

英佳尔生煎包培训特色：老师一对一手把手指导，仿真实操培训间实战实操培训，200多家连锁店供学员借鉴学习，让您跟着成功创业者学习，让创业变得简单轻松。技术包教包会包满意，学习期间免费提供中餐和住宿，学费享受政府补贴让您低成本创业。技术终身免费升级，全国连锁机构供您选择学习或复习让您后顾之忧。