

襄阳培训灌汤包小吃技术

产品名称	襄阳培训灌汤包小吃技术
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

灌汤包，是一种汉族特色小吃。制作原料主要有面粉、温水、猪五花肉等。早在北宋市场上已有售卖，当时称灌浆馒头或灌汤包子。产地开封。

灌汤包形式美观，内容精美别致，肉馅与鲜汤同居一室。吃之，便就将北国吃面、吃肉、吃汤三位一体化，是一种整合的魅力。吃灌汤包子，汤的存在列位，肉馅次之，面皮次之。

培训内容

灌汤包培训，灌汤包培训班

灌汤包，也叫小笼汤包，是江浙沪地带颇为有名的特色面点，其外形如一朵含苞待放的莲花，褶皱均衡，看一眼就让人很有食欲，随着餐饮行业的不断发展，灌汤包包这种精致的美食得到越来越多人的喜爱，市场也持续的在扩大。

面食作为餐饮行业中占比非常至关重要的一块，其客户群体非常的庞大，面食属于大众化的消费食品，是人人可以吃，不管南方还是北方，面食都已经深深的融入到他们的实际生活中，尤其是现在人们生活节奏不断加快，面食行业逐渐成为市场中不可缺少的重要一块，也是在众多餐饮类别中，发展更为稳定的经典。

包子市场分析：包子店经营简单，市场广阔，不受原料和地区的局域，口味多变，生产快捷，技术可控性强。无论在菜市场、马路边、学校、工厂门口还是小区内均适合开店经营，并且投资小、回报快，确实是餐饮创业的一个选择!

学做包子就来膳学派学院，所有来我公司学做的学员已有的成绩。来膳学派学院学做包子会达到意想不到的效果，老师教你做包子，教你选择开包子地点，教你开包子店面开业经营流程及管理，教你怎样做出市场热卖的包子。

二、灌汤包培训项目介绍：

灌汤包子有了形式美，其内容精美别致，肉馅与鲜汤同居一室，吃之，便就将吃面、吃肉、吃汤三位一体化，是一种整合的魅力。吃灌汤包子，汤的存在列较好位，肉馅次之，面皮次之。

汤包是以面粉、酵面、猪肉、蟹黄、蟹肉为主要原料制作的一道汉族特色小吃，以汤多为主要特点，老少皆宜。以“小巧、皮薄、馅大、肉鲜、味美、汤汁充盈、清香利口”而著称，与小笼包系出同门。比较有南京六合的龙袍蟹黄汤包、江苏靖江的蟹黄汤包和江苏淮安的文楼汤包等。但浙江新昌将馄饨也称作汤包。

膳学派学院灌汤包培训优势

A、理论学习：

- 1、流程讲解，包括的选址、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、经营小技巧，轻松创造。

B、示范讲解：

- 1、老师一对一的实战示范，讲解技术。
- 2、老师实践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。

C、自我实践：

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