

随州培训学做早餐包子技术

产品名称	随州培训学做早餐包子技术
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

培训介绍

食尚香小吃培训学校应市场需求,现面向全国提供的包子项目培训服务.

包子是一种由面粉和各种馅料搭配制作成的传统美食,如今包子已经传遍全球各地,成为全国流行的早餐早点项目.每个人都要吃早餐,而早餐的选择无外乎烧饼,包子,油条,粉丝,面条等.而其中包子所占比例是比较大的,也就是说包子在早餐市场当中是比较大的.做好一家包子店完全能够给自己带来丰厚的回报.

就业方向

学会包子技术,有两个发展方向.

可以自己出来找一份包子制作相关的工作,在工作中慢慢锤炼自己的技术,相信不管是技术还是工资都能够得到稳定的提升.

第二,可以自己创业,在一些人口密集的地区,比如超市,菜市场,学校,工业区,写字楼,小区等地开一家包子店,自己做包子,自主经营,创业赚钱.凭借自己的努力,相信一年至少能赚10-20万元.

包子

利润分析

为了方便计算,包子都以1元一个计算。假设卖20笼包子。一笼30个,那就是600个。就是600元,一个月就是1.8W元。那么成本呢,店铺可以很小,几平方就好了,假设1500吧。面粉,馅料(糖、肉、菜等)平均算2元一斤吧。一个包子基本上也就我算多点,算150g吧,那600个包子就是180斤,也就是360元。然后是燃料费了,一个月算800元吧。这里加起来有3000元了。然后算上交税、卫生费、水电、蒸具折旧,算1000。加起来是4000。

接下来是人员支出,包子店一般3个人,3个人算7500工资(其实很多时候都是自己家里人,如果是外面情人也不会超过2个)。那么大约是支出11500了,收入是18000元,那么可以盈利6500每月。一年下来大约是8万左右的盈利。

接下来,就是其他利润了,如给酒店送包子,酒席上的包,其他早餐以外的包子收入,都是净利了。这样算一下的话,包子店一年盈利10万是很正常的事情。

培训品种

鲜汁大包、鸡丁包、咖喱包、土豆包、牛肉包,梅干菜包,芹菜包、芥菜包、豆沙包、三鲜包,萝卜丝包,青菜香菇包,雪菜包、粉丝包、豆腐包、上海生煎包、南翔小笼、花卷、无铅油条等。

培训内容

1:馅料配方

系统了解各种包子馅料配方,原料的筛选,采购,存储方法和技巧.这里重点需要掌握包子馅料配方知识.

2:和面

系统学习面粉和面的技巧方法.这里重点需要掌握和面,揉面,发面的知识.

3:制馅

系统学习如何配制馅料.这里重点需要掌握利用各种原料来配制馅料的知识.

4:制皮

系统学习制作包子皮的方法.这里重点需要掌握面团摘剂,擀制,制皮的知识.

5:包包子

系统学习包包子的手法.这里重点需要掌握不同外形包子的包制手法和技巧.

6:蒸包子

系统学习如何蒸包子.这里重点需要掌握包子的摆放,蒸包子的时间,火候,水量,初蒸的水温等知识.