

荆州培训学做早餐包子技术

产品名称	荆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

包子培训、果蔬包技术学习、鲜肉包子培训、酱肉包子培训、学包子技术开店选择重庆顶味香、各种早餐饼大全面食培训、包子技术培训、包子开店、学做小吃、特色面食品种多样、师傅一对一教学、先品尝后学、早餐早点、小吃培训、中式早餐早点技术学习、早餐培训、顶味香早餐技术学习、学二送一、随到随学、学习包吃住、包教会。

学习时间不限制、全套技术传授、包教包会、不限制学习时间、一人学费2人学习、包吃住、包食材、后期开店技术终身免费升级、现场考察满意在学、梁老师给你更多优惠。

学习内容：（零基础教学、包教会）

- 1、发面方法：快速发面、酵母发面、烫面发面、速冻发面、老面发面。
- 2、各种馅的制作：鲜肉、酱肉、素菜等。
- 3、包子调料：天然调味料的选择，以及天然调味料配方的比例，碱水的配制方法。
- 4、特色项目：奶香小馒头、椒盐花卷、寿桃、酱香小包、家乡酱包、农家香叶包、土家蛋包、芝麻煎包、西式酱包、油条、空心麻圆、蒸饺等。

实践操作培训内容：

- 1.认识特色小笼包原材料，设备的选择。
- 2.小笼包肉馅的制作。
- 3.小笼包面皮的制作。
- 4.小笼包的制作

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、存放、保鲜技术等；
- 3.店铺选址技巧、店铺装修设计指导、成本控算投资分析、经营管理方面的培训

培训时间：包教包会 随到随学 学会为止 不限制学时 一般早餐早点 小吃项目5-7天掌握。