

想学生煎包技术，咸宁培训特色生煎包技术

| | |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 想学生煎包技术，咸宁培训特色生煎包技术 |
| 公司名称 | 长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校 |
| 价格 | .00/件 |
| 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

- 1.认识特色生煎包原材料，设备的选择；
- 2.生煎皮冻的制作；
- 3.生煎肉馅的制作；
- 4.生煎面皮的制作；
- 5.生煎包的制作；
- 6.原料采购、存放、保鲜技术；
- 7.开店选址指导、店面装饰设计、开店促销方案等。

项目介绍

生煎包可以说是土生土长的上海点心，其特点为：皮酥、汁浓、肉香、精巧。轻咬一口，肉香、油香、葱香、芝麻香等各种美味在口中久久不肯散去。由于上海人经常习惯将“生煎包”称为“馒头”，在上海生煎包被称为生煎馒头。成品面白，软而松，肉馅鲜嫩（鲜肉、荠菜、虾仁、什锦等）。也是无数人心中的头号经典美食，几乎每个生煎店的门口都排着长龙，其风靡程度可见一斑。生煎包的底部煎得金黄焦脆，肉馅极其鲜嫩，上面还撒满香葱、芝麻，趁热咬上一口，汁水在嘴中喷涌而出，那种感觉真是美妙。

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、配比等。

3.店铺经营小技巧，轻松创造财富。

示范讲解：

1.专业老师一对一的实战示范，讲解技术。

2.老师实践操作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。

自我实践：

1.备原材料，老师旁边检查指导。

2.自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。

3.学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

实操内容

项目实操内容一

选面、和面，压面，卷条下剂等一系列做法；

项目实操内容二

鲜肉馅料、皮冻的制作；

项目实操内容三

生煎包顺纹、倒纹等包裹技巧；

项目实操内容四

包子的蒸煮以及生煎技巧；原料采购、存放、保鲜技术；

项目开店实战指导

系统了解开店知识，如何选址、办证、装修、服务、管理、采购、盈利模式，并定期开设餐饮选址及盈利模式策略提升班助你成功创业！