

早餐早点速成培训班

产品名称	早餐早点速成培训班
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

产品详情

早餐早点速成培训班

话说早吃好。午吃饱。晚不吃好、 、早餐是必须吃的包子，豆浆，油条。

包子是一种古老的汉族面食，相传由三国时期诸葛亮发明（距今1800多年）。包子这个名称的使用则始于宋代，《燕翼诒谋录》：“仁宗诞日，赐羣臣包子。”包子后注曰：“即馒头别名”。馒头之有馅者，北人谓之包子（意思就是说馒头没馅儿，包子有馅儿）。包子一般是用面粉发酵做成的，大小依据馅心的大小有所不同，小的可以称作小笼包，其他依次为中包、大包。常用馅心为猪肉、羊肉、牛肉、粉条、香菇、豆沙、芹菜、韭菜、豆腐、木耳、干菜肉、蛋黄、芝麻等，出名的有天津狗不理包子、开封小笼包、开封灌汤包、商丘永城薛湖牛肉水煎包、广东叉烧包、上海灌汤包，杭州小笼包等等。

【培训内容】

无锡小笼包，城隍庙小笼包，杭州小笼包、雪菜包子，香菇青菜包子，豆沙包子，牛肉粉丝包，酸菜包子。鲜肉包，虾肉韭菜包。梅干菜包子，南京鸭血粉丝汤
墨鱼丸汤，豆浆，油条。

【课程特色】

不限制学习时间,,学会为止。视个人情况而定

【课程安排】

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.专业师傅一对一的实战示范，讲解技术。2.师傅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。

自我实践：1.自己备原材料，师傅旁边检查指导。2.自己操作所有流程，制作出成品，师傅旁边检查指导。3.学员自我思索，师傅引导，熟透操作流程。