早餐包子培训 包子做法教程

产品名称	早餐包子培训 包子做法教程
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

早餐包子培训 包子做法教程

包子馒头豆浆油条，一直以来就是早餐的“ 代名词 ”，消费群不限地域，消费者不限年龄，老少皆宜。无论是餐饮会所还是小市场都能看到包子馒头的踪影。谁都知道，包子符合大众口味，包子皮松软细腻，馅香而不腻。馅多种多样。馒头也是白皙松软，豆浆油条醇香可口。是早餐必不可少的选择，而且早餐包子种类多，所以顾客的选择性也比较多。

长沙曾食坊早餐包子培训内容

1：面皮制作

第一步，主要系统学习如何使用面粉、清水、白糖、泡打粉、发酵粉等食材制作包子面皮。这里重点学习掌握揉面、发酵等方法、技巧等知识。

2：馅料制作

第二步，主要系统学习如何使用猪肉、酸菜、青菜、红豆等原料制作各种包子馅。这里重点学习掌握馅

料调制比例，方法、技巧等知识。

3：包包子

第三步，主要系统学习如何包包子。这里重点学习掌握擀面皮、包包子手法、技巧等知识。

4：馒头制作

第四步，主要系统学习如何使用面粉、清水、白糖、发酵粉、泡打粉等食材制作白馒头。这里重点学习掌握馒头揉面、发酵、成型、蒸制等知识。

5：蒸包子

第五步，主要系统学习如何使用蒸笼蒸包子。这里重点学习掌握火候控制、蒸制时间等知识。

长沙曾食坊培训的包子小巧精致、味道鲜美、营养丰富，令很多消费者都垂涎三尺、爱不释口，因此，它也就成了很多人早餐的选择。很多投资者想学包子的制作技术，曾食坊小吃实训，现场实操，教技术配方。