

学做包子技术 早餐包子培训学校

产品名称	学做包子技术 早餐包子培训学校
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

学做包子技术 早餐包子培训学校

包子馒头花卷作为中国传统早餐，不限地区，不限季节，开店投资较小，是创业起步的好项目。现在很多人很少自己在家做早餐，一来是方便，二来是上班时间和上学时间比较紧张，因此越来越多的人在上班和上学的路上拿着早点再吃。包子，是中国传统小吃项目之一，与其他项目不同，包子不管是在大江南北都是流行的小吃品种，广受老百姓的欢迎，老少皆宜。

长沙曾食坊为想小本创业的人士打造一个全新的创业平台！对想做早餐包子的创业者、小本创业、大学生创业、农民工致富等人群报名学习。长沙曾食坊小吃培训学校签定培训合同，学会为止，全程真实材料实践动手，核心技术无保留传授，中途不收取任何杂费，让每一位创业者学到满意的技术。

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。

【上课时间】

不限制学习时间，随到随学，学会为止。一般3天左右，视个人情况而定。

【上课方式】

按照详细包子培训标准的比例配方，老师一对一教学，学员亲自动手操作，反复练习，直到做出满意的口味为止，不限定学习时间和材料。

如今的大时代的的发展环境之下。很多行业都是具有要好的市场发展前景的，所以现在的很多的行业的投资加人数变得越来越多了。早餐店市场就是现在的对于新手创业者来说一个不错的选择。