

小笼包培训早餐小笼包培训

产品名称	小笼包培训早餐小笼包培训
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

长沙红星鹏飞厨师培训学校是一家培训餐饮各类特色小吃技术、早餐夜宵技术培训、特色酱卤培训，冷饮奶茶培训，特色湘菜培训等、属于长沙市人力资源和社会保障局dingdianpeixun机构，提供的配方传授、详细过程教学；创业者无需任何餐饮经验，学校引进新技术以薄利多销的模式让广大餐饮创业者以小本创业方式快速开店；学校宗旨：教学质量有保证！技术配方不保留！指导有保障！我们的宣传口号是：做每一位学子成功路上的垫脚石、为餐饮创业者打开致富的大门！

红星鹏飞教技能悉数一次性收费，教师手把手教。红星鹏飞的每一项技能都是份额配方、学员现场实际操作、名师手把手教、入学签保会合同、随到随学、学期不限，学会停止、技能免费晋级、终身技能免费盯梢效劳。

红星鹏飞口味共同，名师现场培训！欢迎调查，先品味，口味好，再决议学习，不上当受骗。

培训时间

上午、下午都有课（周六日正常），学员随到随学，学习时间可自由调配，学员学会为止，正常的学习时间一般为5-7天左右，视个人学习能力而定。

培训内容

小笼包别称小笼馒头，是常州、无锡、上海、南京、杭州、嘉兴、芜湖、徽州等江南地区的汉族传统小吃，起源于清代道光年间的江苏常州府，为当时的常州小河沿浮桥南堍的万华茶楼首创。常州小笼包味鲜，无锡小笼包味甜。而诞生于清末同治十年的上海南翔小笼同样历史悠久，享誉中外。

- 1、手把手传授和面技术，半小时速发面的技术
- 2、小笼包的包制技术，小笼包的蒸制技术

3、猪肉馅制作技术、鸡肉香菇馅制作技术，素三鲜馅的技术，肉三鲜（虾仁，蟹棒，猪肉）