

早餐培训包子技术教学

产品名称	早餐培训包子技术教学
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

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。常用馅心为肉、芝麻、豆沙、干菜肉等。包子皮薄，馅嫩，汤鲜，汁多，用料精细，制作讲究，在选料、配方、拌馅以及揉面、擀面都有其的特色。

包子的培训课程：

- 1、包子面点发面的配比技术及和面手法;
- 2、包子面点所用多种原料认识及性能;
- 3、秘制肉馅配方及实际动手操作;
- 4、包子面点各种产品制作流程及技巧;
- 5、包子面点制作设备使用维护及采购信息。
- 6、店面选址及经营管理技巧。

课程安排

- 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.虾的清洗及处理方法。
- 4.调味料的熬制，各种口味的调制。

5.锅底料的制作。

6.学员自己反复练习所学的课程，一直练习到熟练满意为止。