

学包子技术培训长沙包子培训

产品名称	学包子技术培训长沙包子培训
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

刚出笼的包子，大小整齐，造型饱满可爱，色白面柔，看上去如薄雾之中的含苞秋菊，爽眼舒心，咬一口，香气扑鼻，令人胃口大开，顾客争相购买，深受百姓喜爱及新老顾客的好评，一年四季热卖，生意火爆！

早餐包点到什么地方学习好呢？学习灌汤包到哪里学？什么地方能够学到包子馒头技术，到红星鹏飞美食培训学校啦，红星鹏飞包子馒头技术学校，将会为学员提供全套的包子馒头技术培训，

包子、馒头、花卷、烧麦是中国传统食品之一，价格便宜、实惠。包子通常是用面做皮，用菜、肉或糖等做馅儿。不带馅的则称作馒头。在江南的有些地区，馒头与包子是不分的，他们将带馅的包子称作肉馒头。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，出名的有广东叉烧包、上海灌汤包。特点：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。

培训品种介绍：

小笼包、生肉包、灌汤包、芝麻包、馒头、花卷、素菜包、莲茸包、豆沙包、烧麦、花卷等

培训内容：

- 1.包点技术理论讲解
- 2.材料和调料的选购
- 3.设备、工具的识别和配置
- 4.包点发面、轧面技术及要点；

5.包点各种馅料的调制技术及要点；

6.设备的使用方法与维护方法；

7.包馅的手法技术及要点；

8.原料存放、保鲜技术

9.配料存放和配置技术

10.各类原料预处理方法

11.菜品搭配禁忌

12.开店选址和促销指导

13.材料价格和采购渠道