

# 湖南学做灌汤包正宗小笼灌汤包子技术培训

|      |                         |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 湖南学做灌汤包正宗小笼灌汤包子技术培训     |
| 公司名称 | 长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校         |
| 价格   | .00/个                   |
| 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

湖南学做灌汤包正宗小笼灌汤包子技术培训 灌汤包的做法 湖南正宗灌汤包技术培训学校

学小吃、学做灌汤包就来红星鹏飞小吃培训学校；不管你是想不想上班而想有份自己事业、还是你想创业当老板、或者是开店多赚点钱的人。选择学好小吃培训技术，长沙红星鹏飞，是你们选择正确的赚钱好行目。

重大好消息：长沙红星鹏飞厨师培训学校在长沙人力资源劳动局的指导下，创办了一项纯公益的活动，一年：3680元《任意挑选8样技术+人力资源职业资格证+本校结业证》两人同行！一人免学费！13135218825刘老师

另外还有很多套餐优惠可以参加大礼1：2980元任选五样学习！！！！大礼2：学一样送一样！！！！学两样送两样

灌汤包包子馅那真不简单，皮薄馅大、口味醇香、鲜嫩适口、肥而不腻。因此推荐大家来到长沙神来福，跟随我们的一级面点大师傅学艺。大师傅从事面点工作多年，在面点包子上有着专业的钻研精神，其制作的包子个个都是一顶一的，真正能做到皮薄馅大、口味醇香、鲜嫩适口、肥而不腻。

理论学习：

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、店铺经营小技巧，轻松创造财富。

示范讲解：

1、专业老师一对一的实战示范，讲解技术。

2、老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

自我实践：

1、备原材料，老师旁边检查指导。

2、自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。

3、学裁我思索，老师引导，熟透操作流程。

培训时间：不限制学习时间,包教包会,学会为止。一般2-3天左右，视个人情况而定。

提起包子，不管南方人北方人都不会陌生，包子是我国较为普遍的一种食品。不管是小学生、上班族、老人家对包子都是十分的喜爱，有的人还可以一天都吃包子。因为包子是五谷，对身体可以增加很多的营养。