

食尚香学做包子技术 早餐包子培训

| | |
|------|--------------------------------|
| 产品名称 | 食尚香学做包子技术 早餐包子培训 |
| 公司名称 | 杭州明策餐饮管理有限公司 |
| 价格 | 面议 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 杭州市江干区彭埠镇红普路759号（汇禾禧福汇）3幢1508室 |
| 联系电话 | 暂无 |

产品详情

食尚香南宁早餐包子培训 学做包子就到食尚香南宁小吃培训学校!

包子，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。随着社会实践不断向前发展，密切结合生活饮食上的需要，馒头逐渐演变由“馒头”里边装上肉馅的食物，名曰为“包子”了，因为是用面和肉包成的，故被人们恰到好处。

培训品种介绍：

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。

食尚香南宁早餐包子培训(<http://www.hfssxpx.cn/>)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

食尚香南宁小吃培训(<http://www.hfssxpx.cn/>)学校学习过程：

第一步，师傅亲手操作并口头指导，学员边看、边听、边记、边学。

第二步，学员亲自操作，师傅旁边指导。

第三步，学员及师傅均认为掌握相关技术方可结业。

第四步，理论指导开店经验及相关注意事项。

第五步，提供学员所需采购设备及原料的供应市场。

食尚香美食介绍

早餐包点培训：

包子包点系列，肠粉，芝麻球，老面馒头，油条，虾饺，沙县小吃，混沌，饺子，早餐营养粥等等

早餐饼类培训：

酱香饼，千层饼，手抓饼，馅饼，葱油饼，糖油粑粑，梅干菜扣肉饼，老家肉饼，南瓜饼系列，酥油饼，鸡蛋饼，武大郎烧饼，葱油饼等等

早餐粉、面培训：

常德米粉系列，早餐汤粉系列，炸酱面，桂林米粉系列，卤粉系列，过桥米线系列，砂锅粉系列，螺蛳粉系列，鸭血粉丝，鱼粉系列，酸辣粉，热干面，手工面，长沙炒码粉，炒饭炒粉等等

特色夜宵培训：

特色烧烤系列，烤猪蹄，烤羊排，烤面筋，烤鱼系列，口味唆螺，口味虾，香辣蟹，砂锅粥系列，疯狂烤翅，奥尔良烤翅，烤海鲜，锡纸烧烤系列，阿拉伯烤肉，开心花甲系列等等

特色小吃培训：

泉水香豆腐，章鱼小丸子，冷饮系列，奶茶系列，臭豆腐系列，糖水系列，炸鸡汉堡，鸭霸王系列，酱板鸭系列，卤菜系列，盐焗鸡系列，烤鸭系列，凉拌菜系列，泡菜系列，凉皮，凉面，麻辣烫系列，油炸小吃系列，铁板鱿鱼，铁板豆腐，铁板系列，卤肉卷等等

特色菜、快餐培训：

钱粮糊土鸭(土鸡), 湖南蒸菜系列, 石锅鱼系列, 鸳鸯火锅, 坛子鸡系列, 麻辣香锅系列, 萝卜牛杂, 盖码饭系列, 家常小炒系列, 煲仔饭系列, 卤肉饭等等

联系人：李老师

联系电话：15324519617

QQ：3483348144

我们在全国各地都设有校区，欢迎咨询我们!

食尚香小吃培训学校官网：<http://www.hfsspx.cn/>