

# 学葡式蛋挞技术培训来成飞餐饮找桂老师

产品名称	学葡式蛋挞技术培训来成飞餐饮找桂老师
公司名称	云南成飞餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	云南省昆明市五华区大观商业城E1座8层813、815号（注册地址）
联系电话	13629493800

## 产品详情

咨询人：桂老师

电话: 136-2949-3800

咨询QQ:33-6907-5645

公司电话：0871-6356-7721

公司地址：云南省昆明市五华区大观商业城E1座8层813、815号

## 项目简介

最早的葡式蛋挞来自英国人Andrew Stow，他在葡萄牙吃到里斯本附近城市Belem的传统点心Pasteis de Nata后，决定在传统食谱上加进自己的创意，于是1989年在澳门路环岛开设安德鲁饼店，用猪油、面粉、水和蛋，以及英国式的糕点做法，创作出广受欢迎的葡式蛋挞。葡式蛋挞(葡挞)是澳门小吃中最有名的，特别讲究烘焙技巧。深受食客喜爱。

蛋挞皮有水皮和油皮之分：水皮以鸡蛋为主，油皮则以牛油和猪油为主，蛋挞皮用两层水皮包一层油皮呈一块三明治，这样烘焙起来更有层次。水皮油皮是香港人发明的。香港人做蛋挞还有另外一个特点是只用中国蛋不用美国蛋，他们认为美国蛋没有中国蛋蛋味浓。

蛋挞作为一种休闲美食，已慢慢在大陆流行开来，去蛋挞店吃蛋挞已成为一种时尚。人们逛街的时候，往往首先会被蛋挞的诱人香浓气味所吸引过去。在第一次吃过蛋挞后会被它那外酥里嫩、丝滑可口、香甜浓郁的味道所征服，成为它的忠实拥护者。

#### 葡式蛋挞项目优势：

一、甜品行业发展如日中天，其竞争也更是很激烈。但其实要想真正赚钱，唯有满足消费者需求才是关键。在甜品行业越来越火爆的市场层面上，蛋挞以小巧精致、酥脆滑嫩的特点，在市场上长久的占据一席之地，而且发展也是越来越欣欣向荣。

二、蛋挞人人都爱吃，每一种款式都受到大家的无限喜爱，尤其在这个追求美味生活的时代，蛋挞给人们打造另类的财富商机。葡式蛋挞，以多变的口味迎合不同的消费需求。

三、据我国权威机构调查发现，我国平均15万人才有一家烘焙店，市场前景十分广阔。随着市场经济的加速，烘焙连锁店将主导烘焙市场，所以，随着餐饮行业的发展越来越快，蛋挞类等烘焙食物发展一定会愈来愈好。

#### 培训内容

葡式蛋挞、吉士蛋挞、椰式蛋挞、糯米紫薯蛋挞、核桃蛋挞的制作等

#### 培训课程安排

##### 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.公司提供所有原材料，学员亲身操作练习，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.学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

## 实际操作内容

- 1、葡式蛋挞的系统讲述；
- 2、葡式蛋挞原料的选购；
- 3、葡式蛋挞食材的预加工；
- 4、葡式蛋挞加工的基本标准；
- 5、葡式蛋挞加工的工艺步骤；
- 6、葡式蛋挞经营定价原则；
- 7、培训调味品及原料的货源渠道；
- 8、经营选址与生意技巧,投资分析，经营管理。

昆明成飞餐饮管理有限公司，是一家小吃研究与技术开发、餐饮项目联盟、餐饮咨询与策划为一体的综合性餐饮连锁企业，以倡导传统与时尚、美味与健康的饮食新文化为己任，秉承“诚信、创新、专业、务实”的经营理念，致力于传统特色小吃、地方名优小吃、甜点饮品、西餐西点、东南亚特色饮食等技术及文化开发研究，目前开发的项目在市场广为运用。

想要咨询更多小吃项目都可以随时咨询我哦~~~

咨询人：桂老师

电话: 136-2949-3800

咨询QQ:33-6907-5645

公司电话：0871-6356-7721

公司地址：云南省昆明市五华区大观商业城E1座8层813、815号