

湖南正宗包子培训

产品名称	湖南正宗包子培训
公司名称	长沙新食玳教育咨询有限公司
价格	1800.00/个
规格参数	
公司地址	长沙开福区四方坪街道三一大道366号
联系电话	13548668662 18273946956

产品详情

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：

包子系列：生肉包、芝麻包、榨菜包、素菜包、莲茸包、豆沙包等

馒头系列：馒头，开花馒头

烧麦系列：烧麦

培训课程

1.烧麦原材料，设备的选择，采购；

2.烧麦面皮的制作；

3.烧麦馅料的制作；

4.烧麦模型的制作

花卷系列：花卷

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

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。

培训时间

1：自由安排学习时间，随到随学；

2：学习时间一般为一个4到5天左右；

3：具体情况需要根据个人的接受能力情况来定，包教包会，学会为止

4：公司中心郑重承诺：包教包会；学会为止；随到随学；学不会不收费；后期指导长期免费。

[湘源地联系人：湘源地-李飞](#)

湘源地咨询拨打手机：15673876606（微信）

湘源地联系人QQ：3328636200

湘源地联系地址：湖南>

长沙开福区四方坪街道三一大道366号（百花园路口公交站）电话：13667333346

我们承诺。技术包教包会，学会为止。

上班时间：早上九点到下午六点（周末不休息）一次性收费，传授配方，真材实料，毫无保留，名师手把手教，学员全程亲自动手操作，确保让您真正学到技术。欢迎您实地参观，满意后再签订合同教学。一人报名可以两人学习，当天报名单个项目还有优惠，学两个项目送两个项目，学三个项目送三个项目，学习期间提供吃住，中途没有其他费用

联系电话：13667333346

小窍门：

- 1、粉的吸水性各不相同，可依据实际情况增减；
- 2、面团发酵结束后，需要继续将面团揉光，切面越光滑成品表面就越光滑；
- 3、擀成中间厚四周薄的面片，可以防止做好的包子露馅儿；
- 4、猪肉以肥：瘦=4:6为宜，若瘦肉过多，则适当多添加些色拉油，否则成品过干，不好吃；
- 5、推荐手工剁肉，如果用料理机的话，不要搅打过度，太碎影响口感；
- 6、加入的调料以自己口味增减，肉糜必须搅打上劲，蒸出来的肉馅成团，不松散，比较好吃，搅打过程可以用电动打蛋器代劳；
- 7、包子底部可以放置油纸，防粘好取；
- 8、冷水入锅蒸好后，关火不要急着打开盖子，焖5分钟后再取出包子，以免包子皮回缩。

郑重承诺：包教包会；学会为止；随到随学；真正的手把手教学，学会为止；后期指导长期免费。