

# 湖南包子培训,长沙早餐包点培训

产品名称	湖南包子培训,长沙早餐包点培训
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

湖南包子培训,长沙早餐包点培训 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。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。

中国的面相学也有包子脸之说。馒头是我国的传统面食，把面粉加水、糖等调匀，发酵后蒸熟而成的食品，成品外形为半球形或长条。在江南地区，一般在制作时加入肉、菜、豆蓉等馅料的馒头叫做包子，而普通的馒头叫白馒头。味道可口松软，营养丰富，是餐桌上必不可少的主食之一。

更多包点项目：猪肉灌汤包、鲜肉灌汤包、酱肉大包、香菇肉包、木耳肉包、韭菜肉包、辣味肉包、芹菜肉包、豆角肉包、梅菜肉包、花卷、烧卖、馒头、豆沙包、芝麻糖包、青菜包、绿豆包等新品种；

- 1、口味独特、品种丰富。
- 2、独特技术、操作简单。----独特发面技术，30分钟快速出餐。
- 3、真正的肉包子、真正的好吃，人人都爱吃、人人都必吃，天天火爆。

包子培训内容：

- 1.包子的发面技术制作工艺及要点；
- 2.轧面技术制作工艺要点及实际动手操作；
- 3.包子各种馅料的调制及实际操作

4. 轧面机及包子机的使用及维护
5. 包子各种调料的认识及采购信息；
6. 包子店面选址及经营管理技巧。

好消息：欢迎各位创业朋友前来报名，免学费，只收取报名费1888元，任意学习六个项目，告别打工，小本创业。[红星鹏飞] 提前预约1人学费可以两个人来学

时代阳光大道西600号红星鹏飞学校

长沙小吃培训网址 <http://www.cshxpf.com/>

湖南小吃培训网址 <http://www.ssxcm.com/>

特色小吃培训网址 <http://www.slf58.com>

想创业，找红星鹏飞

教学理念：诚信教学，保证品质，共创社会价值；全天候接受小班报名，滚动式开班，专业技师手把手教学。教学优势：1、专业技师手把手教学，2、免费提供开店指导3、终生免费技术升级

长沙红星鹏飞小吃培训技术学校，提前联系即可随到随学，常年招生！