

长沙德园包子技术培训 长沙学做德园包子

产品名称	长沙德园包子技术培训 长沙学做德园包子
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韶山路口
联系电话	15674872431

产品详情

长沙德园包子技术培训 长沙学做德园包子

在湖南长沙哪里可以学到德园包子技术

一、德园包子培训内容

二、培训内容 1、发面技术制作工艺及要点。 2、轧面技术制作工艺及要点。 3、各种馅料的制作工艺及要点。 4、设备使用维护； 5、各种调料的认识及采购信息； 6、为开店学员提供市场，店面选址，装修，经营技巧、培训等各种免费服务。

三、培训费用

包含技术配方转让费、餐费、资料费，以上品种全部学费合计1680元。随到随学，学会为止。

采用中国传统的老面发酵和结合现代生物发酵两种配方。面质柔韧且有弹性，面色洁白而富有光泽。馅料原料配制口感纯香，入味鲜美、汤汁鲜香。在原料和配料上独具特色，特别是猪肉灌汤包、牛肉灌汤包配料讲究、鲜美可口、备受欢迎，形成了鲜明的特色。刚出笼的包子，大小整齐，造型饱满可爱，色白面柔，看上去如薄雾之中的含苞秋菊，爽眼舒心，咬一口，香气扑鼻，令人胃口大开，顾客争相购买，深受百姓喜爱及新老顾客的好评，一年四季热卖，生意火爆！

四、经营特点 包子的销售不受原料和地区的局限，全年经营无淡季，效益明显可见。既可堂吃又可外

卖，餐厅和外卖窗口相得益彰，彰显独特优势和魅力。无论在大型超市、繁华商业区、步行街、大型写字楼区、居民集中区、集贸市场、工厂学校两侧、还是火车站、汽车站等处均适合经营。具有投资小，见效快等优势。

一、德园包点培训项目介绍：

德园包子是湖南长沙地区的汉族小吃之一。选料精细，糖陷香甜爽口，肉陷则选用猪前夹缝肉或好瘦肉，拌以香菇、冻油等调料，油而不腻。德园的包点皮薄馅大、颜色白净、质地松软、富有弹性。

实际操作：

1. 原料、配料、设备、工具的认识与鉴别；
2. 老面发酵技术(不同的季节及气温条件下原料配比技术的掌握)；
3. 面点制作基本手法和各种馅料的调制以及蒸制火候掌握；
4. 鲜肉大包制作技术；
5. 各种包子制作技术；
6. 馒头、花卷制作技术
7. 原料采购、存放、保鲜技术；
8. 开店选址指导、店面装饰设计、开店促销方案等；