

揭阳学早餐包子馒头技术潮州汕头肠粉汤粉面培训学校

产品名称	揭阳学早餐包子馒头技术潮州汕头肠粉汤粉面培训学校
公司名称	揭阳市香滋恋餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	小吃培训品牌:香滋恋 培训时间:随到随学,包教包会 培训保障:技术终身免费升级
公司地址	揭阳市榕城区榕华北河大桥头南端小公园前座东向西602房
联系电话	18925657177

产品详情

揭阳学早餐包子馒头技术潮州汕头肠粉汤粉面培训学校

汕头早餐培训学校 揭阳包子馒头培训 潮州学做包子 早餐早点包含包子、馒头、花卷、麻球、油条等中国传统食品之一，早餐必备食品，价格便宜。香滋恋包子馒头花卷是汉族传统面食，做法简单，作为早点，既能裹腹，又能补充淀粉、蛋白质等营养物质，搭配其他饮品比如豆浆，就成为营养均衡、快捷方便、经济实惠的早餐。虽然早餐衍生出很多新花样，但是作为传统的带着浓厚家常气息的面食——包子馒头花卷

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，最小的可以称作小笼包，其他依次为中包、大包。常用馅心为肉、素菜等。

馒头：面粉发酵后，掺水和成圆形，蒸熟后，色泽光鲜、饱满，吃起来有嚼劲，越嚼越甜，越嚼越香。

花卷：做成椒盐、麻酱、葱油等各种口味。营养丰富，味道鲜美，做法简单。

麻球：外形滚圆饱满，色泽金黄，皮薄香脆，内甜糯，淋上芝麻，十分好吃。

油条：长条而中空，口感松脆有韧劲，是中国传统早点之一。

早餐早点课程安排

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、项目技术详情批解，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、老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店技巧，原材料的选择、采购、成本、预算。

自我实战：1、自己备原材料，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。

早餐早点培训品种

鲜肉包子、馒头、花卷、麻球、油条等。

早餐早点培训内容

- 1、早餐早点的选料、清洗的初步加工。
- 2、早餐早点等主料及辅料的全部制作。
- 3、早餐早点的成品制作技术。

早餐早点培训时间

不限制学习时间，包教包会，学会为止。一般5天左右，视个人情况而定。