

长沙小笼包培训开小笼包店

产品名称	长沙小笼包培训开小笼包店
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

小笼包要做到皮薄馅靓是有秘诀的。做皮时开粉要用滚水

，焯熟，皮才软滑，若用生粉就会太干了。馅要有汁才好味，但馅料有水份会很难包，配好后放进雪柜片刻，使油和水份都凝固才包，蒸熟后的小笼包就会很美味。小笼包用的擀面杖也是专用的，那样才能做出像荷叶裙边一样的褶皱，才能轻轻的一收边就能包住馅料，真正的掌握住了它的制作方法，它要比包包子要容易得多。

红星鹏飞有着专业的小笼包制作培训，全套技术培训，随到随学，具体的小笼包制作流程是这样的：

1 学员认识做小笼包的原材料，以及原材料的采购渠道！2 小笼包馅料的制作，老师在旁边指导！3 练习制作小笼包，老师手把手地教！4 小笼包制作，学员亲自操作，老师及时指导！

小笼包学习方式：按照小笼包标准的比例配方，老师一对一教学，学员亲自动手操作，反复练习，直到做出学员满意的口味为止，不限定学习时间。

小笼包培训时间：上午8:30-18:00，学员随到随学，学习时间可自由调配（如每天上午学，每个礼拜六礼拜天学习），学员学会为止，正常的学习时间一般为3-5天左右，视个人学习能力而定。

杭州小笼包培训内容：1. 实操课：实操课：传授发面、醒面、揉面、擀皮的技巧2. 实操课：传授各种口味馅心（鲜肉、香菇、榨菜、香菇素菜、酱肉、外婆菜、海鲜）的配方以及包馅方法3. 实操课：店面经营的经营原则、投资预算及风险回避。

学校地址: 湖南省长沙市雨花区时代阳光大道西中南红邻邦旁（红星鹏飞厨师职业培训学校）长沙市红星鹏飞小吃培训学校 成立于2008年，属于长沙市人力资源和社会保障局定点培训机构，主要从事长沙市特种作业及外来农民工技能提升的培训工作。主要的项目有特色小吃、早餐早点、特色酱卤、冷饮奶茶糖水甜品、炒菜、西点蛋糕面包等。我们的培训由专业老师全程陪同学员实际操作，包教包会,教会为止,提供终身的技术指导.老师现场演示，学员操作练习，开店所需设备介绍，实习操练，老师指导纠正，老师考核作品，介绍如何创业，利润分析.带您采购原材料，挑选调料，选购开店所需的设备，全部手把手操作！长沙红星鹏飞厨师培训学校开业至今一直秉持：品种、口味、质量、服务、技术永远争第一的宗

旨，把事做好，让每一位学员、每一个创业者满意。