

安徽包子培训 学包子

产品名称	安徽包子培训 学包子
公司名称	南京百勺味餐饮管理有限公司
价格	888.00/个
规格参数	百勺味:百勺味 微信电话同号:微信电话同号
公司地址	全国
联系电话	18374888225 15895908183

产品详情

项目简介

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、香菇青菜、菲菜鸡蛋、香芋、豆沙等。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。烧麦：顶端蓬松束折如花的形状，是一种以烫面为皮裹馅上笼蒸熟的面食小吃。形如石榴，洁白晶莹，馅多皮薄，清香可口。

实地参观,免费考察，只要您想学,小成本,高利润.小吃遍布全国,学会小吃,实现再就业再创收

美食培训机构

联系人：陈杰经理 微信：手机：183.7488.8225 咨询QQ：3065.955258

联系我 学两个项目 送两个

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。

培训内容

一:各种早点的面粉认识和选择;二:制作包子的设备使用和认识;三:包子肉馅，蔬菜馅料，糖馅的秘制做法配比;四:精确的面粉配比和制作手法培训；五:制作包子，馒头，花卷，烧麦等成品制作培训；六：专业的面点老师一对一手把手教学；七：包子发酵的时间和制作时需要注意的细节；八：春夏秋冬发面的配比和调整；九：包子成品的售卖和保存；十：包子店铺的经营和开店指导；十一：设备和所需材料的采

购和价格。