

辽宁包子培训种类和内容

产品名称	辽宁包子培训种类和内容
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	小吃培训:小吃培训
公司地址	全国
联系电话	18374888225 15895908183

产品详情

想学做包子吗?

包子是一种古老的汉族面食，相传由三国时期诸葛亮发明。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，比较小的可以称作小笼包，其他依次为中包、大包。

包子面点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,所到之处总能引发抢购风潮，汇聚人气更汇聚财气，不但成为当地“招牌”美食，更成为城市里一道道靓丽的风景线!

仅需几千元资金，两个人就能经营，几天即可开业，投资小，收益快，基本上没有风险，当月投资，当月收益。

包子做法配方

包子采用中国传统的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。馅心原料配制口感纯香,入味鲜美、汤汁鲜香

项目介绍

本套课程主要是培训学员了解学习项目的基础知识(理论课程)。开始实操课程，按照标准化的比例配方，老师一对一示范操作，学员领悟操作流程后再亲自动手，老师旁边督导，反复练习，直到做出学员满意的口味为止。

包子培训种类和内容

A、热卖包子系列

包子培训的发面技术，轧面技术，馒头、花卷制作，经营和储存技巧

主要品种：骨汁鲜肉大包、鸡汁鲜肉大包、酱肉打包、牛肉大包、梅菜扣肉大包、雪菜大包、香菇青菜大包、香辣粉丝大包、豆腐鸡蛋大包、萝卜丝大包、荠菜大包、豆沙大包、玫瑰麻仁大包、葱油花卷、老面馒头、高粱馒头、玉米馒头、荞麦馒头、糯米烧麦等

B、新老德园包子

包子培训的发面技术、扎面技术、馒头花卷制作、各种汤汁制作及运用、经营和储存技巧

骨汁鲜肉大包、鲜肉灌汤包

、三丁灌汤包、香辣盐菜包、酱肉大包、牛肉大包、香菇青菜大包、香辣粉丝大包、玫瑰麻仁大包、马蹄卷、奶油银丝卷、老面馒头、玉米馒头、荞麦馒头等

C、庆丰包子

包子培训的发面技术，轧面技术，馒头、花卷制作，经营和储存技巧

主要品种：素三鲜、猪肉大葱、猪肉三鲜、鲜虾菜心、牛肉大葱、猪肉梅干菜、鲜虾馅、猪肉茴香、猪肉荠菜、胡萝卜素什锦、冬笋酱肉包

、棒渣粥、紫米粥、小米粥、南瓜粥、荠菜馄饨、鲜肉馄饨、鲜虾混馄饨

D、江镇蒸功夫包子

包子培训的发面技术，轧面技术，馒头、花卷制作，经营和储存技巧

主要品种：猪肉包子、鸡肉包子、雪菜包子、香菇青菜包子、麻仁包子、豆沙包子、牛肉粉丝包、猪肉粉丝包、三鲜包子、梅干菜包子等等

E、天津包子

包子培训的发面技术，轧面技术，馒头、花卷制作，经营和储存技巧

主要品种：鲜肉包、三鲜包、什锦素包、津门梅菜包、野菜包、狗不理大包、酱肉包、海鲜包、虾仁青瓜包、虾肉韭菜包、牛肉包子等等

F、上海包子

包子培训的发面技术，轧面技术，馒头、花卷制作，经营和储存技巧

主要品种：南翔小笼包、芭比馒头(上海大包)、生煎馒头(包子)、菜肉包、鲜肉小笼、新亚大包等等

G、扬州包子

包子培训的发面技术，轧面技术，馒头、花卷制作，经营和储存技巧

主要品种：三丁包子、蟹黄包子、虾仁包子、鲜肉包子、梅干菜包子、酸菜包子、青菜包子、豆沙包子、五仁包子、枣泥包子等等

H、汤包系列

包子培训的发面技术，轧面技术，馒头、花卷制作，经营和储存技巧

包子学习方式

按照包子标准的比例配方，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。

餐饮培训小吃技术中心

联系人：陈杰老师

小吃创业热线：183 7488 8225

小吃创业微信：183.7488.8225

打工不如自己创业，俗话说，学会一个技术，

致富整个家庭

加入餐饮培训轻松致富创业

学两个技术送两个技术

餐饮培训地址：全国各地 分校

您好！我们教技术免加盟费、学完就可以独立开店!有早餐饼、早餐汤粉、早餐包点、正餐、炒菜、快

餐类、奶茶、冷饮、油炸技术、甜品、夜宵烧烤、酱板、霸王、卤菜、特色小吃等技术看到本信息请与

湘源地陈杰经理联系有优惠！