

湖南长沙早点培训中心，德园包子培训班

产品名称	湖南长沙早点培训中心，德园包子培训班
公司名称	湖南湘源地教育咨询有限公司
价格	1500.00/人
规格参数	微信:13786169016 QQ:746257771 手机:13786169016
公司地址	长沙市开福区四方坪街道三一大道366号二楼201号房
联系电话	13786169016

产品详情

湖南长沙早点培训中心，德园包子培训班，学包子技术的地方

【德园包子】

德园包子选料精细。糖陷用白糖、冰糖、玫瑰糖或桂花糖相拌而成，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。德园的掌案师傅历来都是技术高超的老师傅，所制包点皮薄馅大、颜色白净、质地松软、富有弹性。

老长沙都知道这么一首民谣：“杨裕兴的面，徐长兴的鸭，德园的包子真好呷。”百年老店德园位于长沙的繁华地带，每天早上，买包子的人排成长龙，在店门前延伸折曲，也算是长沙街头一景。

【培训品种】

骨汁鲜肉大包、香菇青菜包、香辣盐菜包、黑芝麻糖包、玫瑰豆沙包、老面馒头、荞麦馒头、葱油花卷、奶油银丝卷、湖南烧麦、现磨豆浆、绿豆稀饭等十余品种。

【操作内容】

- 1、包子培训的系统讲述；
- 2、包子培训原料的选购；
- 3、包子培训食材的预加工；
- 4、包子培训加工的基本标准；
- 5、包子培训加工的工艺步骤；
- 6、包子培训经营定价原则；
- 7、培训调味品及原料的货源渠道；
- 8、经营选址与生意技巧,投资分析，经营管理。

【课程安排】

一、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、项目技术详细批解，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。

二、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的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

三、自我实践

1、湘源地机构为您准备学习期间的所有原材料

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。

湖南长沙早点培训中心，德园包子培训班，学包子技术的地方