

早餐老面馒头技术培训多少钱 早餐老面馒头培训

产品名称	早餐老面馒头技术培训多少钱 早餐老面馒头培训
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

早餐老面馒头技术培训多少钱 早餐老面馒头培训

老面馒头做法培训简介：先将老面用水泡过混匀，放入面粉和水，待面发酵后，放入固态的糖和碱，反复揉和，加入适量的干面粉，继续柔合后制成馒头形，入锅点火开始蒸烙。燃汽锅支架的中间底部设有一个蒸汽水箱，蒸汽管的下端插入蒸汽水箱并与其相通；上端装轴承并穿出支架上部固定的圆盘直至锅体的中间孔，锅体与蒸汽管的轴承滑动配合并相通。

老面馒头培训培训内容

- 1、原材料识别及选用
- 2、原材料的采购及降低采购成本的方法
- 3、面皮的加工技术及保管
- 4、包子馅的炒制及保管技
- 5、面皮发酵的时间

6、包子的制作手法

7、早餐的品种分类

8、馒头的制作技术

9、早餐的注意事项

10.早餐的全套技术

学小吃培训学校在哪里 长沙小吃培训哪家好

1. 投资小：设备只需要几千块钱

2. 利润高：比如一个茄子成本几毛,却可以卖到4-5元一个,日营业额可达几百至几千元

3. 风险低：无论在商场、超市、繁华街道、夜市、旅游点、学校等地都可以放心经营，众多的品种、齐全的口味，制作时几十米都能闻到诱人的香味，令食客闻香而来，所到之处家家好生意，只要你认真去做，就可以走上稳稳当当赚钱之路。

4.市场广阔：小吃有着普遍的市场需要和庞大的消费群体。

5.无季节性：小吃每天都有消费需求，所以经营有旺季无淡季，全年盈利不是梦想。

教学理念：诚信教学，保证品质，共创社会价值；全天候接受小班报名，滚动式开班，专业技师手把手教学。

教学优势：1、专业技师手把手教学，2、免费提供开店指导3、终生免费技术升级

长沙红星鹏飞小吃培训技术学校，提前联系即可随到随学，常年招生！

小吃的出资与市场剖析:特色小吃项目出资小、见效快、赢利高、无风险、运营方式很灵敏，能够摆地摊，出流动摊，开小店，开中店，开大店等，市场前景很好，出资几百元即可开业。是下岗职工、赋闲人员、大学生、退役军人、农村剩余劳动力等小本创业的好项目。随着生活节奏的加快，现在越来越多人把小吃当成正餐去吃了。小吃方便快捷、省钱省时这都是他的长处。小吃的消费群体广，不管男女老少，都喜爱吃小吃。夏天，米皮、凉皮、凉面、麻辣面卖的火热，我们都喜爱吃点凉拌的东西。冬季，麻辣烫、串串香、土豆粉、米线、热干面等等这些都卖的不错。出资小吃基本上不花什么钱，开店运营，不需求租太大的当地，装修简略，不带房租出资3000-5000元左右。如果摆摊运营，简略的家庭厨具，座椅板凳1000元左右就足够了，无需任何设备，一般1-2人就能够运营，干净卫生经济实惠为主要目标。