

镇江小笼包制作培训班

产品名称	镇江小笼包制作培训班
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

小笼包制作培训班

【课程简介】

小笼包，别称小笼馒头，在苏南、上海、浙江一带习惯叫做小笼馒头，四川叫做小笼包子，一个蒸笼里有10个包子，10个包子为一笼，它源于北宋京城开封的灌汤包，南宋时在江南承传、发展和演变而成。小笼包是常州、无锡、上海、南京、杭州、宁波、嘉兴、芜湖、徽州、嵊州等江南地区著名的传统小吃。

【课程内容】

技术培训

- 1、协助手续办齐全，餐饮三证取得
- 2、店面的选址
- 3、店面装修与设计
- 4、店内设备的准备与应用
- 5、菜单的定价参考
- 6、收银、接待顾客的方法
- 7、开业的促销活动和后期营销技巧

8、原材料的选择，采购，成本，预算。

培训时间

1、馅料

第一步，主要系统学习如何使用五花肉、猪油、调和油、调馅料、胡椒粉、酱油、盐、葱花、姜末等食材调配馅料

这里重点学习掌握调配比例，方法等知识。

2、面团

第二步，主要系统学习如何使用面粉、水、发酵粉、泡打粉等食材制作小笼包老面。这里重点学习掌握发酵、和面

揉面、切剂子、擀皮、包小笼包子等知识。

3、蒸包子

第三步，主要系统学习如何使用蒸笼蒸小笼包。这里重点学习掌握蒸制时间、火候等知识。

了解更多小吃学习：

加微信：电话18374888225

观看现场教学视频及教学照片

联系人：陈杰老师 味道\口味正宗

报销来回车费 包吃包住

打工不如自己创业，俗话说，学会一个技术，

欢迎你的来电来函咨询！的技术 的服务 坚持 坚定 坚信保证你成功

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、酱板鸭、鸭霸王、卤菜、特色小吃等技术

【课程安排】

大约3-5天，时间不限，学会为止，手把手教学，随到随学，学习时间灵活，节假日照常上班。

【学校环境】

【作品展示】