

## 湖南早餐包子培训 湖南早餐包子培训课程

产品名称	湖南早餐包子培训 湖南早餐包子培训课程
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

湖南早餐包子培训 湖南早餐包子培训课程

早餐早点包含肉包子、菜包子、馒头、花卷、等中国传统食品之一，早餐必备食品，价格便宜。

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，小的可以称作小笼包，其他依次为中包、大包。常用馅心为肉、素菜等。

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。

### 早餐早点课程安排

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、项目技术详情批解，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。

示范讲解：

1、专业老师一对一的实战示范，讲解技术。

2、老师实践中带领你回忆理论学习阶段中的开店技巧，原材料的选择、采购、成本、预算。

操作实战：

1、自己备原材料，老师旁边检查指导。

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

早餐早点培训品种

德园包子、馒头、花卷、麻球、油条等。

早餐早点培训内容

1、早餐早点的选料、清洗的初步加工。

2、早餐早点等主料及辅料的全部制作

3、早餐早点的成品制作技术。