

# 湖南包子培训速成班

产品名称	湖南包子培训速成班
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

### 湖南包子培训速成班

我校为想开包子店的人员提供了包子技术培训，项目包括：功夫包子 水煎包子 开封灌汤包子 杭州包子 天津包子 清真包子 死面包子 半发面包子 发面包子 包子皮的做法 包子馅的做法 肉馅的做法 素馅的做法 香菇油菜包子的做法 麻辣豆腐包子的做法 猪肉大葱包子的做法 猪肉茴香包子的做法 韭菜鸡蛋包子的做法 白菜粉条馅包子的做法等

包子，中国传统食品之一，价格便宜、实惠。包子通常是用面做皮，用菜、肉或糖等做馅儿。包点在早餐市场打下了根深蒂固的基础。

包点技术培训内容：

1. 包点原材料的认识和选用；
2. 包点发面技术制作工艺及要点；
3. 包点轧面技术制作工艺及要点；
4. 包子、烧麦各种馅料的制作工艺及要点；
5. 包点设备使用方法与维护技巧；
6. 包子、花卷、烧麦包馅的手法技术及要点；

## 7. 包馅的手法技术及要点

关于学习时间，随到随学，一般3-5个项目学习时间都是3-5天，8个项目较少需要一个星期，我们不规定您几天必须学会，到您觉得的您自己学会了，我们的大师傅也觉得您学会了，就可以毕业啦!我们都是一对一授课，所有产品都由您亲手操作，实操实练，您一遍学不会学两遍两遍学不会学三遍，我们确保您学会为止。

关于配方，我们核心技术、核心配料无保留全部传授。我们传授后，您亲手操作，我们无法保留也绝不会保留，您做出的味道不好您也毕不了业。

关于供料，您不用担心会在您的当地会买不到配料，小吃都是不会用高档名贵的材料的，我们用的都是简单基本的材料，您的当地都是可以购买的到的。

培训地址：湖南长沙雨花区

培训优势：具有10多年专业培训经验，技术保证，包教会，学习期间是由本部提供。

其余项目：重庆酸辣粉、四川麻辣烫烧烤、陕西凉皮、萝卜牛杂、铁板豆腐、台湾珍珠奶茶、红油凉拌菜、清蒸荷叶鸡、卤菜卤水、铁板烧、精武鸭脖、潮州砂锅粥、重庆火锅技术、千层饼、肠粉、桂林米粉、重庆鸡公煲、精武鸭颈、诸葛烤鱼万州烤鱼、武汉香辣虾、十三香小龙虾、西式快餐、五彩饺子、花式炒饭、广东养身汤、香酥椒盐排条、香酥童子鸡冰冻糖水、砂锅米线、金陵鸭血粉丝汤，淮南牛肉汤、泡椒凤爪等100多个小吃培训项目。