

# 湖南月饼培训 月饼技术培训

产品名称	湖南月饼培训 月饼技术培训
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

### 湖南月饼培训 月饼技术培训

月饼的特点是皮薄、馅大，馅心以莲蓉、椰蓉、蛋黄、水果和各种肉馅为主，甜咸适度，表面光泽突出，口感松软、细滑。它的品名一般是以馅料的主要成分而定，如五仁、金腿、莲蓉、豆沙、豆蓉、枣泥、椰蓉、冬蓉等。它的原料极为广泛，如蛋黄、皮蛋、香肠、叉烧、鸡丝、烧鸭、冬菇、奶粉等，都可作为原料，并配制成众多的花色品种。

### 培训时间

不限制学习时间。包教包会，学会为止。一般3天左右，视个人情况而定。公司承诺：100%传授正宗配方；100%现场实践学习；100%支持免费技术升级；100%包教包会！让每位学员高高兴兴的来，开开心心的走！

学校宗旨：教学质量有保证！技术配方不保留！售后指导有保障！我们的宣传口号是：做每一位学子成功路上的垫脚石、为餐饮创业者打开致富的大门！

### 实操实操

#### 第一步

#### 选购材料与食材处理

月饼材料的认识和选用及采购；

讲述月饼的发展史及基础理论知识；

月饼制作设备、工具的选择和采购；

月饼配料的选择与采购；

店面选址及经营管理技巧；

讲解不同季节，月饼的制作与保存技巧；