

# 灌汤包培训多少钱，济宁灌汤包技术培训

产品名称	灌汤包培训多少钱，济宁灌汤包技术培训
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

## 产品详情

灌汤包培训多少钱，济宁灌汤包技术培训

很感谢您能点进来看到我的信息，请您给我同时也给自己一次机会花十秒钟时间联系我，保证不会让您失望的！

你不需要经验，不需摸索，浪费时间

而是直接复制我们的成功，将我的成功复制给你！！

灌汤包培训项目介绍

灌汤包培训，灌汤包是一种传统特色小吃。制作原料主要有面粉、温水、猪五花肉等。早在北宋市场上已有售卖，当时称灌浆馒头或灌汤包。灌汤包有了形式美，其内容精美别致，肉馅与鲜汤同居一室，吃之，便就将北国吃面、吃肉、吃汤三位一体化，是一种整合的魅力。吃灌汤包子，汤的存在列第一位，肉馅次之，面皮次次之。当然灌汤包也是人们早餐热爱的美食之一。

膳学派早餐培训灌汤包成品

灌汤包培训传授品种

灌汤包技术，包括：全套灌汤包技术，面粉的挑选，汤包类的储存保鲜等技术。

灌汤包培训项目优势

灌汤包项目优势一

灌汤包投资小，回报快，不需要高技能，所面向的消费群体又是最广范的，只要能坚持，调整好心态，几乎是零风险。

## 灌汤包项目优势二

灌汤包消费群体庞大；目前我们的消费主流群体以年轻人为主，适合各式的人群。中老年人，小朋友，也照样是我们庞大的消费群体。

## 灌汤包项目优势三

无需店面也可经营，现在很多人都有资金，在选择行业的时候，又左右为难，而灌汤包特别适合中小创业者，它技术好掌握，可操作性强，经营灵活。

## 膳学派早餐培训灌汤包成品

### 灌汤包培训课程内容

#### 课程内容

##### 1：馅料

第一步，主要系统学习如何使用面粉食材制作陷。

##### 2：酥皮

第二步，主要系统学习如何使用调和油、面粉等食材制作酥皮。

##### 3：包子皮

第三步，主要系统学习如何使用面粉、色拉油、肉馅等食材制作油皮。

##### 4：包子馅

第四步，主要系统学习如何使用油皮、酥皮、馅料等配料制作成饼胚。

##### 5：蒸包子

第五步，主要系统学习如何操作使用设备，蒸笼的使用，这里重点学习掌握温度、蒸包子时间货技巧等知识。

##### 6：存放

第六步，主要系统学习产品的存放方法，延长产品的保质期。

### 灌汤包培训特别优惠

- 1、可免费提供店面选址评估；
- 2、店面装修设计指导；

- 3、**可以免费提供指导菜单设计；**
- 4、**免费提供各大团购网站团单培训；**
- 5、**免费提供开业促销指导。**

#### **就业方向**

**本套灌汤包培训课程您学会之后，可以去菜市场周边、美食小吃街，学校门口，工业区周边等地开个灌汤包店，当然您也可以选择流动经营，生意同样火爆。**