

包子技术培训，正宗早点培训

产品名称	包子技术培训，正宗早点培训
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

包子技术培训，正宗早点培训

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！

包子培训项目简介

包子是一种古老的传统面食，一般由面包裹着馅，主要制作材料有面粉和馅，起源于四川。相传由三国时期诸葛亮发明。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，最小的可以称作小笼包，其他依次为中包、大包。常用馅心为猪肉、羊肉、牛肉、粉条、香菇、豆沙、芹菜、包菜、韭菜、豆腐、木耳、干菜肉、蛋黄、芝麻等。

包子培训学员制作的包子

包子培训传授品种

学习：酱肉包、鲜肉包、豆沙包、韭菜包、白菜包、酸菜包、糖包等。

包子培训课程内容

1：馅料

第一步，主要系统学习如何使用猪肉、韭菜、包菜、酸菜、白菜、红豆、白糖等原料制作各种包子馅。这里重点学习掌握馅料调制比例，方法、技巧等知识。

2：面皮

第二步，主要系统学习如何使用面粉、清水、白糖、泡打粉、发酵粉等食材制作包子面皮。这里重点学习掌握揉面、发酵等方法、技巧等知识。

3：包包子

第三步，主要系统学习如何包包子。这里重点学习掌握擀面皮、包包子手法、技巧等知识。

4：蒸包子

第四步，主要系统学习如何使用蒸笼蒸包子。这里重点学习掌握火候控制、蒸制时间等知识。

包子培训优势

- 1、我们是正规，专业，大型的培训公司。学员可实地考察，满意后签约学习。
- 2、规模大，操作厨具多，保证学员个个都能动手操作，让学员真正学到正宗包子技术。
- 3、一对一教学，直到学员学会为止，学习期间，材料公司免费提供，不让学员出一分钱。
- 4、在包子培训过程中，由专业师傅带领学员去调味品市场、餐饮器具市场对原料和后厨设备进行的现场识别和购买要领的教学。让准备开店学员在原材料和器具的采购无后顾之忧。
- 5、一次性收取包子培训费，不再收取其他费用。
- 6、对所有学员都提供开店，选址布局，装修等指导
- 7、免费食宿，安全卫生。
- 8、3年内免费跟踪服务，为学员解决一切技术上问题。
- 9、交通方便，无论车站还是市中心都有多条线路到公司。

包子培训赠送服务

- 1、指导招牌设计。
- 2、指导菜单设计。
- 3、指导整店运营。

就业方向

本套包子培训课程您学会之后，可以去美食小吃街，学校门口，商业步行街、大型商业场所等地开个包子店，当然您也可以购买一台小吃车做流动经营。