

生煎包培训，生煎包培训多少钱

产品名称	生煎包培训，生煎包培训多少钱
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

生煎包培训，生煎包培训多少钱

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！

生煎包是流行于上海、浙江，江苏及广东的一种特色传统小吃，简称为生煎，由于上海人习惯称“包子”为“馒头”，因此在上海生煎包。特点：皮酥、汁浓、肉香、精巧。轻咬一口，肉香、油香、葱香、芝麻香全部的美味在口中久久不散。原为茶楼、老虎灶（开水店）兼营品种。馅心以鲜猪肉加皮冻为主，20世纪30年代后，上海饮食业有了生煎馒头的专业店，馅心花色也增加了鸡肉、虾仁等多种品种。如今生煎包成了“街头小吃”。随着需求越来越旺，生煎包的店铺也就越开月红火，开一家生煎包店，投资小，利润高，见效快，而且经营灵活。只要好吃，就不怕没有回头客

【生煎包培训流程】：

1. 老师讲解生煎原材料，设备的选择，采购。
2. 老师教学员发面技巧及配方。
3. 老师教学员各种口味馅料，皮冻的配方及制作。
4. 学员动手学习生煎面皮的制作。
5. 包子或饺子制作流程及实践操作练习。
6. 学员自己反复练习所学的课程，一直练习到熟练满意为止。
7. 传授开店选址技巧、经营管理技巧、成本核算方法、采购技巧等。

【培训内容】：和面技巧、擀面技巧、馅料的做法、包生煎包、煎生煎包的方法。

【生煎包类】：上海生煎包，鲜肉韭菜生煎包，蔬菜生煎包，正宗上海锅贴，韭菜粉条生煎包，蔬菜水煎包，台湾脆皮水煎包。

【生煎特点】：底酥、皮薄、肉香。一口咬上去，肉汁裹着肉香、油香、葱香、芝麻香喷薄而出，味道一级。

青岛膳食派美食培训机构

联系人：谢智经理 电话+微信：158.6307.8762加此微信可以了解更多培训动态

咨询QQ：260.9025.898

青岛膳学派餐饮培训地址： 青岛市城阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）

【学习过程】：

第一步，师傅亲手操作并口头指导，学员边看、边听、边记、边学。

第二步，学员亲自操作，师傅旁边指导。

第三步，学员及师傅均认为掌握相关技术方可结业。

第四步，理论指导开店经验及相关注意事项。

第五步，提供学员所需采购设备及原料的供应市场

【培训时间】：根据个人掌握情况而定，不限制学习时间，学会为止，包教包会，一般2-3天可学会。

【学习流程】：签订合同—认识材料—配方—一对一培训—亲自动手操作—熟练操作学会为止!

【培训方式】：常年培训、节假日不休、随到随学、不限时间、亲手操作、学会为止!

现在生煎已完全融入大众的正常饮食习惯当中，就像平时吃的米饭一样，现在还在发展阶段，生煎将会成为未来小吃行业的主导，投资小，回本快，风险低，利润大，一年四季都热卖，收益稳定，最适合广大中小投资者，四季经营没有淡季，其优势显而易见，简单，方便，省时又省事，大众化，经营更灵活，流动性，无需经验，无需太多资金，风险性极低，经营可大，可小，非常适合小本创业的你。