

烟台早餐技术培训，山东早餐培训班

产品名称	烟台早餐技术培训，山东早餐培训班
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

烟台早餐技术培训，山东早餐培训班

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！

上海南翔小笼包，又叫南翔小笼馒头，源自上海嘉定区南翔镇。该品素以皮薄、馅多、卤重、味鲜而闻名，是深受国内外顾客喜爱的传统风味小吃之一。

练内容 小笼包的面皮制造，小笼包肉馅的调制，小笼包皮冻的配方，小笼包各式口味

训练进程 理论学习：1.开店流程解说，包含店面的选址、人员配备、物资收购等。2.项目技能具体批解，包含原材料的挑选，收购，口味的改换、配比等。3.店铺运营小窍门，轻松创造财富。

演示解说：1.专业教师一对一的实战演示，解说技能。2.教师实习操作中带领你回忆理论学习期间的开店的窍门，原材料的挑选，收购，本钱、核算。

自我实习：1.备原材料，教师周围检查指导。2.自个操作一切流程，制造出制品，教师周围检查指导。3.学员自我思索，教师引导，熟透操作流程。

南翔小笼包培训速成方法

学成后美味学院推荐就业吗？

想创业开店有没有相关指导？

基础差学不会怎么办？

现在报名有学费优惠吗？

更多疑问点击咨询

上海南翔小笼包已有100多年的历史。南翔小笼包的馅心是用夹心腿肉做成肉酱，不加葱、蒜，仅撒少许姜末和肉皮冻、盐、酱油、糖和水调制而成。小笼包的皮是用不发酵的精面粉做成的。蒸熟后的小笼包，小巧玲珑，形似宝塔，呈半透明状，晶莹透黄，一咬一包汤，满口生津，滋味鲜美。如果吃时佐以姜丝、香醋，配上一碗蛋丝汤，其味更佳。南翔小笼包素以皮薄、馅多、卤重、味鲜而闻名。

对于现在很多渴求创业的人来说，一个收益稳定，投资小的项目，是很多人都会选用的。南翔小笼包就是集这些长处于一身，因而，受到顾客的欢迎，深受顾客喜爱，开家南翔小笼包店，到我们美味学院来学习，能够充分保证你学到有用的东西，并且成功开业。

A、理论学习：

- 1、流程讲解，包括的选址、人员配备、物资采购等。
- 2、项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。
- 3、经营小技巧，轻松创造。

B、示范讲解：

- 1、专业老师一对一的实战示范，讲解技术。
- 2、老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

C、自我实践：

- 1、自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。
- 2、学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

当然，现代人对吃也很讲究和挑剔，你经营的小笼包商铺要想让顾客长期去购买，那么还得在味道上下足功夫，那么怎样才能做出让广大市民喜爱的小笼包？小笼包怎么做？小笼包去哪里学呢？

膳学派餐饮小吃培训公司长期提供小笼包培训，全套技术仅需1200元，专业师傅手把手一对一教学，学员亲手实践操作，包教包会，学会为止。学习途中，师傅除了教大家小笼包技术以外，还会把小笼包相关设备和原材料购买渠道告诉给每位学习者，让您开店不用再为原材料和相关设备担心。