

# 厨仁财包子技术培训

产品名称	厨仁财包子技术培训
公司名称	成都厨仁财餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	成都市金牛区蜀通街29号1栋3楼附26号
联系电话	15270931033

## 产品详情

包子馒头是比较日常的早餐主食，尤其是随着生活节奏的变快，越来越多的城镇消费群体大多都选择包子馒头作为早餐。对于这种四季都可以经营的项目，全年几乎无淡季。投资包子店仅需几千元资金，两个人就能经营，几天即可开业，投资小，收益快，基本上没有风险，当月投资，当月收益，不需要广告宣传，不需要豪华装修，店面选址广泛，在商场、超市、步行街、学校、商铺档口、社区、集贸市场等地都可开店经营，也可无店经营。

厨仁财包子培训主要课程内容：

- 1.面点的概论，包子的理论知识。
- 2.食材，调味料的选购要点。
- 3.机器设备的安全使用规范，保养方法。
- 4.发面的调制，压揉面的技术要点。
- 5.包子团包捏捻法的讲解，特殊擀面棍使用练习。
- 6.包子生制馅料，半熟制馅料，熟制馅料的制作，传统水馅的调制，以及每类馅心由点及面的扩散。
- 7.原材料，半成品原材料的存放，保鲜技术。
- 8.原料，调味料及工具的存放规则，厨房的管理。
- 9.菜品搭配原则。
- 10.经营中原材料，半成品原材料预估备货。

11.开店选址指导，营销策略的制定。

12.成本预算，盈利核算的讲解。

厨仁财包子培训品类：

大包子(鲜肉、酱肉、牛肉、白菜猪肉、韭菜猪肉、芽菜)等

小笼包(鲜肉、酱肉、牛肉、白菜猪肉、韭菜猪肉、芽菜)等。

馒头：白面馒头、粗粮馒头、多色馒头、开心馒头、花式馒头、卡通馒头等。

花卷：花卷、芙蓉花卷、燕窝丝等。

厨仁财包子培训优势：

1、权威师资

18年经验老师傅亲自教2000多平米教学场地，环境好，设备配置齐全。

2、不限时间

不限学习时间,学会为止，满意后再毕业!

3、配方全教

传授技术全部秘制配方和店面经营,不控材料,不控配方!

4、食宿全包

学习期间，食宿全包,为您解决学习期间的饮食和住宿问题!

5、1人交费，2人学

交一人学费可两人来，项目学一送一，学二送三！

6、后续支持

五年内技术免费升级和终身技术咨询，随时为您的开店创业服务！

免费品尝试吃，味道满意再学习，一次性收费，无任何隐藏费用