

教做包子培训班 包子技术速成培训

产品名称	教做包子培训班 包子技术速成培训
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

教做包子培训班 包子技术速成培训

早餐品种繁多，但是，总有几样东西，是大江南北都随处可见的，那就是，包子、馒头、油条、豆浆。经营包子馒头油条豆浆，虽然比较辛苦劳累，但是大多能保证客观的销量。

传授品种

学习：大肉包、豆沙包、酸菜包、青菜包、白馒头、杂粮馒头、现磨豆浆。

课程内容

1：馅料制作

第一步，主要系统学习如何使用猪肉、酸菜、青菜、红豆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：面皮制作

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。

5：馒头制作

第五步，主要系统学习如何使用面粉、清水、白糖、发酵粉、泡打粉等食材制作白馒头。这里重点学习掌握馒头揉面、发酵、成型、蒸制等知识。

我们的培训由专业老师全程陪同学员实际操作，包教包会,教会为止,提供终身的技术指导.老师现场演示--
-学员操作练习---开店所需设备介绍---实习操练---老师指导纠正---老师考核作品---介绍如何创业---利润分析.带您采购原材料，挑选调料，选购开店所需的设备.....全部手把手操作！

长沙红星鹏飞培训学校以品种、口味、质量、服务、技术永远争第1的宗旨，把事做好，让每一位学员、每一个创业者满意，我们支持并鼓励学员小本创业，免费提供理论指导开店。湖南长沙红星鹏飞专职老师，全程带领，实际动手操作的教学方式。