

# 威海小笼包培训，威海早点技术培训

产品名称	威海小笼包培训，威海早点技术培训
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

威海小笼包培训，威海早点技术培训

### 一、杭州小笼包培训学费：

杭州小笼包，传授全套技术，核心调料配方，小笼包调料采购渠道，小笼包开店经营问题的解答等等。

### 二、杭州小笼包培训项目介绍：

杭州小笼包是苏杭一带的一绝，小笼包不仅在国内妇孺皆知，在国外也是大放异彩。有好事者，把李小龙和小笼包并称中国二小龙。小笼包在目前中国拥有非常广阔的市场，随便一个地方，不出三条街的范围，起码有一家小笼包店，可见小笼包受众多么广泛。

小笼包的历史可以追溯到北宋时期著名的河南王楼“山洞梅花包子”，传说靖康之变以后由北宋皇室以“灌浆馒头”之名带入江南后演变而来，与中国北方地区流行的灌汤包系出同门。近代小笼包，大多指起源于上海镇的小笼包。

小笼包在工艺上用不发酵的精面粉为皮，采用手工剁成的猪腿精肉为馅料，肉馅里还加上肉皮冻。小笼包一经面世就受到了食客的青睐，成为一款老少咸宜的小吃。

### 三、杭州小笼包优势：

对于现在越来越多渴望创业的人来说，一个盈利稳定，投资小的项目，是很多人都会选择的。小笼包就是集这些优点于一身，因而，受到消费者的欢迎，深受消费者喜爱，想开家小笼包店，到我们湘源地来学习，能够充分保证你学到有用的东西，并且成功开业。

### 四、小笼包学习内容：

- 1、小笼包外皮包制手法；
- 2、小笼包肉馅的做法；3、蒸制火候；
- 4、成品的出炉。

郑重承诺：包教包会+ 随到随学+ 手把手教学+ 学会为止 我们不合作，不卖设备，所有的配方、配方比例、调料、采购点，制作方法，毫无保留的教给学员，让你不受合作、供货、技术的一切限制，真真实实的学到技术，自主开店，开店指导。

所有的项目都包教包会，技术不实退还全部学费；全实践教学；随到随学，不限时间学会为止。

### 膳学派训练的小笼包 实际操作内容

- 1.原材料收购、处理;
- 2.发面、和面、包制等方法和技巧训练。
- 3.各种调味粉的配方。
- 4.小笼包整个操作工艺流程。
- 5.温习制造技能，独立完结产品的制造;重复实践操作,熟练操作流程。
- 6.面粉、肉制品等原料的保养及机器设备的维护。
- 7.店面运营的选址原则、装修布局风格。
- 8.出资预算剖析及危险逃避，店面运营的日常管理。

### 训练流程:

- 1.学员免费享用三年地研发中心研发出来的新技能、新工艺、新产品、新模式，一旦有新产品推出，工艺流程和配方，免费供给。
- 2.为初次创业者讲解，开店所需要件与流程。
- 3.开店专员免费帮忙选址技巧。
- 4.根据当地环境、消费人群免费帮忙 制定详细营销战略和促销计划。
- 5.根据个店实际情况免费帮忙预算出资费用。
- 6.免费帮忙菜单的设计和定价。
- 7.免费帮忙学员收购所学产品的工具及店内配置。
- 8.免费帮忙开店成本核算。
- 9.咱们后期服务团队会不定期的电话回访，也可以根据学员请求上门辅导开店，能让每一位学员轻松、零危险创业是咱们的较终目标!

