

早餐学习，东营早餐技术培训

产品名称	早餐学习，东营早餐技术培训
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

早餐学习，东营早餐技术培训

请花十秒钟时间联系我，保证不会让您失望！

早餐食谱中的各种营养素的量，一般应占全天的供给量的30%左右。其中对在中、晚餐中可能供给不足的营养，如能量、维生素B1等，早餐应适量增加。且做到粗细搭配，使食物蛋白质中的8种必要氨基酸组成比例更趋平衡，营养互补。

在时代步伐和生活节奏越来越快的今天，人们对烹调产品要健康、营养的追求愈来愈高。快速营养食品是对人们日常饮食的绝对补充，也是餐饮经营的又一潮流。在这个餐饮业快速发展的过程中，传统面点食品愈发受到消费者的关注和喜爱，如汤圆、水饺等已形成年产值数百亿元的产业；各种包子、馒头连锁品牌也不断兴起；更有无数小摊小贩、餐馆饭店也在生产销售包子馒头，盈利不菲。

培训流程：

- 1、传授包子面粉的选择和识别。
- 2、传授称面、和面的技术。
- 3、传授醒面、揉面、擀皮、捏花的技巧。
- 4、传授各种口味馅料的调味方法。

- 5、传授包馅的方法以及技巧。
- 6、传授蒸包子的注意事项和火候的掌握。
- 7、传授材料的保存方法。
- 8、传授花卷、馒头的制作方法。
- 9、学员享受3年内免费跟踪服务，终身技术升级服务。

【包子培训种类包括】：

鲜肉包子、芽菜包子、香菇包子、麻辣牛肉包子、酱肉包子、豆沙包子、红糖包子、玉米馒头、白面馒头、果酱花卷、椒盐花卷等

【学习方式】：

- 1、采用"实践+理论"相结合培训模式，注重学员亲手实践，老师一对一教学，学会给资料配方。
- 2、随到随学，亲手操作，手把手教学，包教包会，时间不限。
- 3、从认识食材、工具操作介绍开始学习，到讲解制作技巧、调料配比，让学员轻松掌握。

膳学派餐饮培训全程采用一对一实战教学，一般情况下一个星期内即可全部学好。当然有些学的稍微快点，有些学的稍微慢点，因为每个人的基础和悟性不同。不限制具体学习时间，教到学员自己感觉完全学好为止。

学习青岛膳学派餐饮早餐培训，是小本创业好项目之一。早餐店消费群体多，价格便宜，方便快捷，适应市场经济的发展，潜藏着巨大的商机。对想开早餐店创业的这些创业人员来说，选择青岛膳学派餐饮早餐学习在合适不过。学好早餐每一项技术都是成功的关键，然而谁能够专业的培训这些创业人员呢？青岛膳学派餐饮早点培训学校就是您开早餐店的不二首选。