

潍坊包子培训，早点技术培训

| | |
|------|-----------------------|
| 产品名称 | 潍坊包子培训，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

包子学习，德州哪里有包子学

请花十秒钟时间联系我，绝不会让您失望！

膳学派小吃培训学校应市场需求,现面向全国提供专业的包子项目培训服务.

包子是一种由面粉和各种馅料搭配制作成的传统美食,如今包子已经传遍全球各地,成为全国流行的早餐早点项目.每个人都要吃早餐,而早餐的选择无外乎烧饼,包子,油条,粉丝,面条等.而其中包子所占比例是比较大的,也就是说包子在早餐市场当中是比较大的.做好一家包子店完全能够给自己带来丰厚的回报.

就业方向

学会包子技术,有两个发展方向.

第一,可以自己出来找一份包子制作相关的工作,在工作中慢慢锤炼自己的技术,相信不管是技术还是工资都能够得到稳定的提升.

第二,可以自己创业,在一些人口密集的地区,比如超市,菜市场,学校,工业区,写字楼,小区等地开一家包子店,自己做包子,自主经营,创业赚钱.凭借自己的努力,相信一年至少能赚10-20万元.

利润分析

为了方便计算,包子都以1元一个计算。假设一天卖20笼包子。一笼30个，那就是600个。就是600元，一个月就是1.8W元。那么成本呢，店铺可以很小，几平方就好了，假设1500吧。面粉，馅料(糖、肉、菜等)平均算2元一斤吧。一个包子基本上也就我算多点，算150g吧，那600个包子就是180斤，也就是360元。然

后是燃料费了，一个月算800元吧。这里加起来有3000元了。然后算上交税、卫生费、水电、蒸具折旧，算1000。加起来是4000。

接下来是人员支出,包子店一般3个人,3个人算7500工资(其实很多时候都是自己家里人,如果是外面情人也不会超过2个)。那么大约是支出11500了，收入是18000元，那么可以盈利6500每月。一年下来大约是8万左右的盈利。

接下来，就是其他利润了，如给酒店送包子，酒席上的包，其他早餐以外的包子收入，都是净利了。这样算一下的话,包子店一年盈利10万是很正常的事情.

培训品种

鲜汁大包、鸡丁包、咖喱包、土豆包、牛肉包，梅干菜包，芹菜包、芥菜包、豆沙包、三鲜包，萝卜丝包，青菜香菇包，雪菜包、粉丝包、豆腐包、上海生煎包、南翔小笼、花卷、无铅油条等.

培训内容

1:馅料配方

系统了解各种包子馅料配方,原料的筛选,采购,存储方法和技巧.这里重点需要掌握包子馅料配方知识.

2:和面

系统学习面粉和面的技巧方法.这里重点需要掌握和面,揉面,发面的知识.

3:制馅

系统学习如何配制馅料.这里重点需要掌握利用各种原料来配制馅料的知识.

4:制皮

系统学习制作包子皮的方法.这里重点需要掌握面团摘剂,擀制,制皮的知识.

5:包包子

系统学习包包子的手法.这里重点需要掌握不同外形包子的包制手法和技巧.

6:蒸包子

系统学习如何蒸包子.这里重点需要掌握包子的摆放,蒸包子的时间,火候,水量,初蒸的水温等知识.

包子利润分析

开一家普通的包子店,一天如果营业额能够达到2000元,那么一个月的总营业额就能够达到6万元,一般包子店的工资固定成本大概每个月要花8000元左右,如果是自己经营,那么这一块的成本会变成利润.而同时经营一家包子店的额外变动成本大概为40%,也就是说额外成本是 $6 \times 40\% = 2.4$ 万元,因此一家一般的包子店一个月能获利 $60000 - 8000 - 24000 = 28000$ 元.