

# 东营可以培训学做包子

产品名称	东营可以培训学做包子
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

东营可以培训学做包子

请花十秒钟时间联系我，绝不会让您失望！

项目简介：

早餐品种繁多，但是总有一样东西，是男女老少都不会拒绝的，那就是包子。包子作为传统美食，一直很受欢迎。营养美味，经济实惠。包子一日三餐都可以当主食，早上的时候可以搭配胡辣汤或粥作为早餐，中午晚上也照样能出现在餐桌上。包子种类有很多种，各种素馅的和肉馅的，常见的有：韭菜鸡蛋馅、雪菜馅、包菜香菇馅、麻辣豆腐、猪肉大葱馅、猪肉粉条馅、牛肉粉条馅等等，百吃不腻。

课程安排及培训优势：

培训项目 包子

种类：韭菜鸡蛋馅、雪菜馅、麻辣豆腐、猪肉大葱馅、猪肉粉条馅、牛肉粉条馅等

培训内容 1.讲解包子所需设备的认知和使用方法；

2.包子所需食材及原料讲解；

3.包子各种肉馅和素馅的调配方法和配方；

4.重点掌握包子和面和揉面的方法和技巧；

5.蒸包子所需时间和火候的掌握；

6.包子系列的搭配和出品。

## 课程安排 理论学习：

- 1.开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。
- 2.项目技术详情批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换，配比等。
- 3.投资预算分析及风险回避，店面经营的日常管理。

## 示范讲解：

- 1.专业老师一对一的实战示范，讲解技术。
- 2.老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店技巧，原材料的选择、采购、成本、预算。

## 自我实战：

- 1.自己准备所需原材料，老师旁边检查指导。
- 2.自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。
- 3.学员自我练习，老师引导，熟透操作流程。

## 学习时间

随到随学，不限学时，包教包会，学会为止

上午：09:00-12:00 下午：13:00-18:00

## 特别赠送

- 1.培训课程纸质操作流程；
- 2.培训课程配方；
- 3.免费使用京咚商标品牌；
- 4.后期免费享受指导整店运营；
- 5.后期免费享受技术更新。

## 项目优势：

- 1.早餐包子市场大，包子成为早餐必不可少的一款美食；
- 2.口感纯正，客户反响好，客户量大，老少皆宜；

3.全套技术+配方教授，无须从公司购买食材，达到利润最大化；

4.专业师傅授课，简单易学，简单易上手，学会为止！