

东营可以学做小笼包技术

产品名称	东营可以学做小笼包技术
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

东营可以学做小笼包技术

请花十秒钟时间联系我，绝不会让您失望！

项目简介：

小笼包的历史可上溯至北宋。清代同治年间，在今常州、无锡一带出现了现代形式的小笼包，并在各地都形成了各自的特色，如常州味鲜，无锡味甜，但都具有皮薄卤足、鲜香美味等共同特点。南一带的上海、无锡、常州、南京、杭州、芜湖等地都有着悠久的小笼包烹饪历史，现存着不少以小笼包为特色的百年老店。小笼包营养美味，是早餐的必备。

课程安排及培训优势：

培训项目 小笼包

种类：素馅小笼包、肉馅小笼包

培训内容

- 1.讲解小笼包所需设备的认知和使用方法；
- 2.小笼包所需食材及原料讲解；
- 3.小笼包各种肉馅和素馅的调配方法和配方；
- 4.重点掌握小笼包和面和揉面的方法和技巧；

5.蒸小笼包所需时间和火候的掌握；

6.小笼包系列的搭配和出品。

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.早餐小笼包市场大，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！