

早餐蒸饺技术培训学习，学习蒸饺需要多久

产品名称	早餐蒸饺技术培训学习，学习蒸饺需要多久
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

相传是中国东汉南阳"医圣"张仲景首先发明的，在中国许多省市也有冬至吃饺子的习惯。中国南方地区也普遍有饺子这一食品。蒸饺属于小投资、大回报的项目，不需就餐时间!不需地点限制!现做现卖!即买即食!让您开一家火一家!

蒸饺培训适合对蒸饺感兴趣的创业者提供技术培训，对想开蒸饺店的创业者、小本创业、大学生创业、农民工致富等人群报名学习。青岛膳学派保证签定培训合同，包教包会，全程真实材料实践动手，核心技术无保留传授，中途不收取任何杂费，保证每位创业者掌握核心技术。

北方人都是用饺子来作为节日的佳肴，以饺子为主食。而在成都的西南方向的人民往往把饺子作为小吃，改换口味、调节情趣。但成都的饺子比起北方来说，并不逊色。就从制作方法来说，有水饺、蒸饺、油炸酥饺、锅贴饺、烤饺等;从皮料来说，有面饺、米饺、澄粉饺、蛋皮饺等;从馅料来说，有素饺、荤饺、甜饺等;还有以调味料为主的钟水饺;从造型来说，有月牙形、金鱼形、三角形、冠顶饅、玉兔饺等。品种多，变化大非常多的品种。

青岛膳学派课程内容

1：馅料制作

较好步，主要系统学习如何使用五花肉/猪油/调和油/调馅料/胡椒粉/生抽/老抽/盐/葱花/姜末/玉米/胡萝卜等食材调配馅料。这里重点学习掌握调配比例，方法等知识。

2：包蒸饺

第二步，主要系统学习如何手工包蒸饺。这里重点学习蒸饺的包法、技巧等知识。

3：辣椒酱制作

第三步，主要系统学习如何使用泡椒、耗油、鸡精、大蒜、生姜等食材制作蒸饺专用辣椒酱(此配料适合喜欢吃辣的朋友)。

4：蒸蒸饺

第四步，主要系统学习如何使用蒸笼蒸蒸饺。这里重点学习掌握蒸制时间、火候等知识。

膳学派培训教学方式：

- 1、开店流程讲解，包括店面选址、人员配备、物资采购等。
- 2、项目技术详细解析，包括原材料选择、采购、口味、配比。
- 3、店铺经营小技巧，轻松创造财富。
- 4、专业老师一对一实战示范，讲解技术。

- 5、自己采购原材料，老师旁边检查指导。
- 6、自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边监督指导。
- 7、自我思索，老师引导，熟悉操作流程。
- 8、不限学习时间，零基础学得会，学会为止。