

济南正宗小笼包技术培训班

产品名称	济南正宗小笼包技术培训班
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

哪里有小笼包技术学，随到随学

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

膳学派小笼包培训：

传授全套技术，核心调料配方，小笼包调料采购渠道，小笼包开店经营问题的解答等等。

小笼包培训项目介绍：小笼包是苏杭一带的一绝，小笼包不仅在国内妇孺皆知，在国外也是大放异彩。有好事者，把李小龙和小笼包并称中国二小龙。小笼包在目前中国拥有非常广阔的市场，随便一个地方，不出三条街的范围，起码有一家小笼包店，可见小笼包受众多么广泛。

小笼包比较早的历史可以追溯到北宋时期著名的青岛王楼“山洞梅花包子”，传说靖康之变以后由北宋皇室以“灌浆馒头”之名带入江南后演变而来，与中国北方地区流行的灌汤包系出同门。近代小笼包，大多指起源于上海镇的小笼包。小笼包在工艺上用不发酵的精面粉为皮，采用手工剁成的猪腿精肉为馅料，肉馅里还加上肉皮冻。小笼包一经面世就受到了食客的青睐，成为一款老少咸宜的小吃。

小笼包优势：

对于现在越来越多渴望创业的人来说，一个盈利稳定，投资小的项目，是很多人都会选择的。小笼包就是集这些优点于一身，因而，受到消费者的欢迎，深受消费者喜爱，想开家小笼包店，到我们膳学派来学习，能够充分保证你学到有用的东西，并且成功开业。

膳学派小吃培训提倡“四亲”：亲临其境，亲眼观看，亲口品尝，亲手操作！

小笼包介绍

早点小吃小笼包在哪学习？小笼包和面、发面、调馅料、包包子技术学习，全套技术配方无保留教学，另外，膳学派特色小吃种类300多种，种类齐全，学员学习可根据自己情况自由选择搭配学习。

小笼包利润分析

日销

200份

单价 7份/元 日营业额 1400元

食材成本 3份/元 日总成本 600元

日利润 日营业额-日总成本=1400元-600元=800元

月利润 日利润X30=800元X30=24000元

年利润 月利润X12=24000元X12=288000元

备注：房租其它费用按当地行情算每天平均数减除即可。

小笼包培训内容

小笼包早点小吃学习内容：

一、理论：

- 1、门面位置的选择；
- 2、原材料的选择、保管；
- 3、成本控制，原材料、设备购买渠道，开店的经营管理；
- 4、店面设备和工具的合理摆放；
- 5、产品制作原理；
- 6、注意事项。

二、实践：

全部配方和操作方法。包括手法、配料、火工，就是从原材料变成可以出售的成品的一套技术。全部实践，手把手、一对一地教。会了以后自己反复练习，中间师傅还不断检查、纠正、示范、指导。达到学会满意为止。

膳学派虽然具备了知名度，多年来同样以低姿态示众，不收合作费的同时也不限制学员的任何原材料与设备。从大料选料,配方配料，相关介绍及操作技巧；后期成品的处理及保存；各种原料样本；制作步骤；配方配料比例全部毫无保留地教给学员；在学习过程中，师傅都会跟学员说原材料与所需的设备需要去哪里采购，绝不保留任何材料的来源和生产厂家信息！

教学方式：

- 1、我们常年招生培训，为方便学员学习，节假日不休息。
- 2、不限定学习时间，学会为止。并且随到随学，包学会。
- 3、教学练习期间全部都是真实材料，手把手教学，现场实际操作，直到学员学会完全掌握为止。
- 4、青岛膳学派培训中心向学员保证：核心技术配方毫无保留的完全传授与你！学习前签订餐饮技术培训合同，毕业回去开店有保障。