

大包子培训，威海大包子技术学习

产品名称	大包子培训，威海大包子技术学习
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

威海哪里可以学大包子技术

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

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

乘车路线：火车北站或青岛北站（高铁站）坐公交车120路-636路-614路-935路-到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）

汽车北站-向北步行300米

青岛流亭机场-到膳学派餐饮学校3公里-坐715路-717路公交到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）

想学习各种小吃可以加我的微信号，上面的电话都是可以加我的微信，朋友圈有老师现场教课视频及照片，您可以先加我们，提前对我们的培训情况多些了解。（加学校微信了解更多优惠）