

# 山东大包子培训，一对一技术教学

产品名称	山东大包子培训，一对一技术教学
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

山东大包子培训，一对一技术教学002

膳学派包子品种有：鲜肉灌汤包，鲜汁肉包，梅干菜肉包，青菜香菇包，土豆牛肉咖喱包，鲜肉笋丝包，酱香牛肉包，豆腐包，三丁包，茶树菇肉包，老坛酸菜包，鱼香肉包，酸豆角包，雪菜包，粉丝包，韭菜鸡蛋包，鸳鸯萝卜丝包等上百个品种。学员自己根据个人喜好的口味任选。

包子和面技术：面粉500克，水：250克，酵母：8克，白糖：10克 注意：冬天用温水，夏天用凉水；将以上材料和成面团，饧发30分钟左右，每个包子的面剂子50克左右。擀成面皮，包好馅料。

鲜肉包子材料:1.猪绞肉600克，盐6克，2.香油18克，味精6克，酱油18克，沙拉油30克，3.葱120克

做法:1、将绞肉加入盐，搅拌摔打至有黏性。2、将葱切细与材料2一并加入绞肉中拌匀即可。

早餐市场利润非常的高，每年都能够吸引很多的年轻人加入，而且制作早餐的过程并不复杂，只要创业者能够付得出辛苦，就能够开好自己的早餐店，开好一家早餐店，除了选址之外，也要注重早餐店的品质。

包子是我们每个人都熟知的一种主食，在中国已经有上千年的历史，大小依据馅心的大小有所不同，较小的可以称作小笼包，其它依次为中包、大包。常用馅心为肉、香菇青菜、韭菜鸡蛋、香芋、豆沙等。

相信许多朋友都想开家包子店做包子生意，但是由于自己没有掌握包子制作技术和配方等知识，所以一般都会选择通过培训来掌握包子技术。关键您得选对项目，找对消费人群，做好营销广告，更重要的是您得掌握好包子的核心制作技术跟配方。学做包子到哪里去学好之在哪学蒸包子

中国膳学派餐饮培训学校有强大的技术开发队伍，所有技术都会随着市场的变化而不断改进升级，培训学员在学习后享受免费技术升级。膳学派餐饮小吃培训将免费为学员提供技术升级，形成长期合作的关系，从而以较快速度让我们的产品服务大众，占领市场，形成共赢的局面。膳学派培训大包子技术。包

子，中华名小吃之一，始于三国时期，已传承千年。它小巧精致，馅多味美，健康营养，价位适中，老少皆宜，现已成为很多人早餐的优选。馅料繁多，包括猪肉、牛肉、羊肉、豆沙、豆腐、芝麻、包菜等。按照大小，它又可以分为小笼包、中包和大包。总之，它可以满足所有消费者的需求。另外，它营养丰富，易于吸收，还具有强大的保健功能。

新乡膳学派小吃培训是一家集餐饮、食品研究与技术开发一体的外向型小吃培训，常年从事风味小吃培训、油炸培训、卤肉培训、砂锅培训、怪味鸡培训、烩面培训、兰州拉面培训、狗不理包子培训、红焖羊肉培训、瓦罐煨汤培训、凉皮米皮培训、麻辣烫培训、土豆粉培训等及各类名吃名菜研发与传授，在学员心目中树立了良好口碑。膳学派小吃培训秉承“一菜一格，百菜百味”的精神，专心致力于饮食文化的传播与推广。