

# 郑州大包子小吃培训

产品名称	郑州大包子小吃培训
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

### 郑州大包子小吃培训

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

包子是的传统美食之一，包子的消费群体广，各地的人们有百分之六十的人早餐会选择吃包子，而且包子的种类也有很多，我们常食用的有包子、馒头、花卷、小笼包、灌汤包等等，包子可以不同需求的消费者。早上的时候，我们总会看到一家包子店门口围着很多人哟啊买包子，由此可见包子的生意不错。而且包子的利润也不低，很多做包子生意的朋友都是月收入过万，完全不必上班族弱!

馒头是中国传统食品之一，价格便宜、实惠。膳学派包子通常是用面做皮，用菜、肉或糖等做馅儿。不带馅的则称作馒头。在江南的有些地区，馒头与膳学派包子是不分的，他们将带馅的味之华包子称作肉馒头。膳学派包子一般是用面粉发酵做成的，大小依据馅心的大小有所不同，依次为中包、大包。常用馅心为肉、芝麻、豆沙、菜等。

每个清晨，每个小店门口、菜市场周围，一个一个的包子铺、冒着热乎乎的蒸汽儿、香飘缭绕，一个一个的白白胖胖的包子、馒头、一根一根金黄酥脆的油条一杯一杯香浓鲜美的豆浆，就这样被一个一个的食客带走、消灭。包子铺的老板，通常是一身面粉灰儿，一脸汗珠儿。想必他们的心里头，也是一样的热乎含暖烘烘吧。经营包子馒头油条豆浆，虽然辛苦忙碌，可是一天下来，一个一个的包子，换来一叠叠的。再辛苦，心里也乐呵咯。

### 学习内容

特色大包子系列：鲜肉大包，香菇素菜包，梅干菜肉包，萝卜丝包，肉末酸缸豆包，香辣粉丝包，麻辣豆腐包，玫瑰豆沙包，奶黄包，黑芝麻包，雪菜肉丝包，三丁秋叶包，芹菜包，荠菜包，酸菜辣肉包，咖喱土豆包，山药包，辣肉包，刀切馒头，火腿葱油花卷，八宝粥，皮蛋瘦肉粥，豆浆，豆花

其他品种：纯天然彩色包子、老面馒头、小笼包、大包、煎包等品种

发面方法：老面快速发面法、酵母发面法、半发面法、烫面发面法、死面发面法

另加创业辅导，学会后适合开精品包子店。

实际操作内容

包子培训的系统讲述；

2、包子培训原料的选购；

3、包子培训食材的预加工；

4、包子培训加工的基本标准；

5、包子培训加工的工艺步骤；

6、包子培训经营定价原则；

7、培训调味品及原料的货源渠道；

8、经营选址与生意技巧,投资分析，经营管理。

选择膳学派——创业无忧:

1、培训毕业后，学员完全可以自行独立创业开店，不需要在我们这里购买任何材料（如：底料、香料），在学员当地均可购买。

2、培训毕业后，学员自己掌握了一套过硬的餐饮技术.对不愿开店的学员，公司可推荐介绍对口的酒店、饭店就业上班。

3、培训毕业后，学员可以根据当地的饮食习惯、文化风俗再结合培训时老师传授的创新理念对菜品进行进一步的口味微调和新菜创新。膳学派狗不理包子口感柔软，鲜香不腻，形似菊花的半发面汤包。既锁住了汤汁又保留了面皮松软，还把包子外形做成十八个摺。状若凝脂，形似菊花的外形，这古老独特的工艺和至今难以忘怀的馅料散发的浓浓酱香味、面香味以及从较好口就能吃到皮和馅，直到较后一口依然是有皮有馅的感觉。深受国内外食客的喜爱。