

山东蒸饺培训学校

产品名称	山东蒸饺培训学校
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

山东哪里有蒸饺培训学校

别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

膳学派小吃培训是让学员和老师一对一的培训，学员实际操作。我们的师傅都是40多年餐饮经验，开店经验的老师傅，足以面对任何挑战，他们的操作流程足以面对任何市场。学费是小事，当你投资进入市场的时候，没有真实的手艺，你的投资将成为乌有，后悔终生的。

全部实际操作，所学品种详细操作方法和科学配方都有资料，学后带回家，将来做生意用。

终身售后服务，长期技术支撑，三年期间随时免费复习练习，不收取一分钱的费用。

培训流程

第1步，师傅亲手操作并口头指导，学员边看、边听、边记、边学。

第二步，学员亲自操作，师傅旁边指导。

第三步，学员独自操作练习，师傅检验成品。

第四步，学员及师傅均认为掌握相关技术方可结业。

第五步，理论指导开店经验及相关注意事项。

第六步，提供学员所需要采购设备清单及可供应市场，学员自行购买。

课程内容

1：馅料制作

第1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。

学习内容：

一、理论：一般练习的间隙讲。

- 1、门面位置的选择；
- 2、原材料的选择、保管；
- 3、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。包括优美的姿势、正确的手法、准确的配料、合适的火工，就是从原材料变成可以出售的成品的全套技术。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

学习品种：大部分学员来学习都是按照个人的喜好和当地的需要进行选择的。俗话说，百货中百客，稀奇古怪，各人所爱。我们只能提供参考，在此我们再次强调：适合你自己经营的，适合当地需要的，就是你好的选择！