

# 淄博正宗面食培训班——面食教学

产品名称	淄博正宗面食培训班——面食教学
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

山东青岛哪里有面食培训班

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

培训内容

手工面是一种传统的汉族面食。细如发丝、清如白玉，洁白光韧，是耐存、耐煮的手工面食，选料考究，制作精细，入口绵软，回味悠长。开水煮两三分钟即熟，适合速食。可以打卤子吃、夏天可以过熟之后捞出来过凉水做凉面、也可以过凉水之后做麻辣面等。

实操课：培训过程先从选材开始到切工，秘方的配制，全部过程等等。都有专业的师傅手把手的现场培训每一位学员，要每位学员亲自动手制作，直到学会为止！

二、包子馒头培训项目介绍：

包子馒头，是我国四大早餐之一，包子馒头豆浆油条这四个早餐食品是备受大众瞩目的，本来这种食品较初是有馅的，发展到后来，我国北方称无馅的为馒头，有馅的为包子。

包子馒头其历史悠久，已有上千年的历史，被人们称之为营养早餐，说起来，与三国时期的诸葛亮有着密切的关系，在中国历史上，包子和馒头，其实是一种食物，那就是馒头。馒头这个名称的历史，要远远早于包子，包子只是馒头的衍生名称。

可到今天，虽然馒头和包子在国人食物中齐重，但包子的名声却已远远超越馒，并形成了几大品牌包子。

培训品种介绍：生肉包、灌汤包、芝麻包、馒头、花卷、素菜包、莲茸包、豆沙包、烧麦、花卷等。

培训内容：

- 1.包点技术理论讲解
- 2.材料和调料的选购
- 3.设备、工具的识别和配置
- 4.包点发面、轧面技术及要点；
- 5.包点各种馅料的调制技术及要点；
- 6.设备的使用方法与维护方法；
- 7.包馅的手法技术及要点；
- 8.原料存放、保鲜技术
- 9.配料存放和配置技术
- 10.各类原料预处理方法
- 11.菜品搭配禁忌
- 12.开店选址和促销指导
- 13.材料价格和采购渠道

三、包子馒头培训内容：

- 1、原料、配料、设备、工具的认识与鉴别；
- 2、老面发酵技术(不同的季节及气温条件下原料配比技术的掌握)；
- 3、面点制作基本手法和各种馅料的调制以及蒸制火候掌握；
- 4、鲜肉大包制作技术；
- 5、酱肉包、海鲜包制作技术；
- 6、雪菜包、豆沙包制作技术；
- 7、馒头、花卷制作技术
- 8、原料采购、存放、保鲜技术；
- 9、开店选址指导、店面装饰设计、开店促销方案等；

## 培训时间

不限制学习时间。包教包会，学会为止。一般2--4天左右，视个人情况而定。公司承诺让每位学员高高兴兴的来，开开心心的走！

**郑重承诺:包教包会+随到随学+手把手教学+学会为止**

我们中国膳学派是正规大型餐饮培训学校，师资力量雄厚，拥有20多名烹饪师任教，每年培训全国各地几万名学员，使每一个学员实现了创业致富的梦想，被学员称赞：选择长沙膳学派餐饮培训学校是正确的选择