

山东济宁小笼包技术教学，一对一专业化培训

产品名称	山东济宁小笼包技术教学，一对一专业化培训
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

山东济宁小笼包技术教学，一对一专业化培训002

小笼包比较早的历史可以追溯到北宋时期的青岛王楼“山洞梅花包子”，传说靖康之变以后由北宋皇室以“灌浆馒头”之名带入江南后演变而来，与中国北方地区流行的灌汤包系出同门。近代小笼包，大多指起源于上海镇的小笼包。小笼包在工艺上用不发酵的精面粉为皮，采用手工剁成的猪腿精肉为馅料，肉馅里还加上肉皮冻。小笼包一经面世就受到了食客的青睐，成为一款老少咸宜的小吃。

膳学派小吃培训：同样一个品种，表面上看起来大同小异，实际一家一个味，还不提正宗不正宗，起码要过得去，要好吃，有的生意门庭若市，有的生意门可扑雀，除了位置因素外，根本原因是技术含量不一样，这叫同行不同利!为了保证将来学员做生意不走样，我们培训完全是示范教学正规化，资料详细完整化，原料来源等级化，配方用量数字化，操作方法程序化，使用火功清楚化，经营管理规范化，有效地保证了学员将来做生意一炮打响!使很多学员走上了创业

培训内容

- 1、小笼包的系统讲述；
- 2、小笼包原料的选购；
- 3、小笼包食材的预加工；
- 4、小笼包加工的基本标准；
- 5、小笼包加工的工艺步骤；
- 6、小笼包经营定价原则；

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。

自50多年前有中国移民在西班牙经营中国餐馆开始，中国的小笼包也开始在西班牙食客中享有盛誉。西班牙语菜单上的解释是：“中心加肉的中国面包”。由于美味可口，有的西班牙餐馆或酒吧也出售类似中国小笼包的食物，但被叫做“西班牙产中式夹肉面包”。

自从20世纪90年代后，中国移民大量进入西班牙，中国饭店也如雨后春笋般地遍地开花，小笼包是每家饭店必备的主力食品之一。不过那时的小笼包已经不再写成“小笼包”，而是被写成“小龙”。有的写“中国小龙”，有的写“上海小龙”。对于这个“小龙包”，西班牙语的注释更绝：“加中国龙肉的小面包”。

至于是谁把“小笼包”改成了“小龙”，记者一时无法考证，由于龙是中国的象征，中国人都是龙的传人，“小龙”、“巨龙”反正说的都是中国人、中国物。有的西班牙餐馆随之进行大胆改革，干脆将“小龙包”解释成：“中国的龙面包”。于是“龙面包”这一名称也就在中西饭店里迅速走红，“龙面包”既好吃又易记，不像其他的中餐名字不易说更不易记。

2000年之后，“小龙包”又发生了变化。为纪念武打李小龙对武打电影的杰出贡献，各国电视台纷纷开辟李小龙电影专题。在西班牙，印有李小龙的彩色招贴画大街小巷都能看见，西班牙小孩更是一口一个Bruce lee（李小龙），一口一个中国功夫。也就在此时，“小龙包”的含义又发生变化，有的饭店将“小龙包”解释成“武打李小龙喜欢吃的中国肉面包”。“小龙包”的西班牙名就叫“Bruce lee”，人们点菜时对跑堂说，“我要Bruce lee”，跑堂就知道食客要的是中国的小笼包。驰名国外，闻名四海，小笼包无疑是小吃中的出名食品了。

大家都知道小笼包是中国传统的美食，也是人们早餐的较爱，但是随着人们生活质量的提高，对身体健康的重视，对在外就餐的要求就越来越高，食客都想吃到即健康又营养的小笼包子。膳学派小吃技能培训中心正是了解到食客们的这种健康理念，所以推出了小笼包美食的课程培训；来膳学派就能完全掌握小笼包的制作工艺以及馅料、面皮等核心技术知识。名食园温馨提示：学不会，就退款！我不能给您较低的价格，只能给您较高的品质。我宁可为价格解释一阵子，也不愿意为质量道歉一辈子，我们没有那些所谓的花边新闻和炒作，只有实实在在的教学，膳学派做的是口碑！做的是品牌！教的就是技术！做的就是专业！

南翔小笼包为合肥郊区南翔镇的传统名点，素负盛名。因其形态小巧，皮薄呈半透明状，以特制的小竹笼蒸熟，故称“小笼包”。