

长沙包子培训班

产品名称	长沙包子培训班
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

产品详情

培训内容

灌汤包、生肉包、素菜包、生煎包、水煎包、特制酸菜肉末包、芝麻糖包、豆沙包、莲蓉包、小笼包、七彩馒头、花卷的发面与调馅技术等。

【学小吃去哪里可以学？】

学小吃技术，来尖点没错，包学包会包你满意！！！

【行业发展前景】

很多人会有这样的疑问，现在做餐饮行业的话，还有发展前景吗?餐饮业作为我国第三产业中的一个支柱产业，一直在社会发展与人民生活中发挥着重要作用，所以其前景是相当可观的。

负责人电话：--（微信同号）

公司地址：湖南省长沙市天心区城市花园碧桂园17栋302号

师资力量：省烹饪名师手把手实操教学

培训周期：不限学习时间，学会为止，一般4-5天可掌握

（培训各种小吃，早餐粉面、包子、面点、饼等面食小吃，特色小吃小龙虾、臭豆腐、海鲜粉、烧烤、麻辣烫、铁板小吃等，冷饮奶茶、鲜炸果之奶茶系列等，广式小吃早餐包点、肠粉、点心等几百种小吃。包教包会。学习时间不限，有意向者可以联系我）

我们先试味再交学费

我们手把手教学，学会为止

课程安排

- 1、早餐包子技术大全概述；
- 2、原料、配料、设备、工具、机器、认识鉴别、操作要领；
- 3、原料、配料、设备、采购方案、及较低价格；
- 4、原料存放、保鲜技术；
- 5、配料存放，培训技术；
- 6、开店选址指导；
- 7、店面规划设计；
- 8、开店销售方案；
- 9、经营管理方案。

实际操作内容

- 1、老面发酵技术，面团制作手法；
- 2、肉馅的搭配及鲜香味的调制；
- 3、蒸制技术；
- 4、小吃培训包子制作技术；
- 5、小笼包制作技术；
- 6、灌汤包制作技术；
- 7、生煎包制作技术；
- 8、馒头花卷制作技术