

山东泰安小笼包技术培训，教学简单好学

产品名称	山东泰安小笼包技术培训，教学简单好学
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

山东泰安小笼包技术培训，教学简单好学002

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。

小笼包是中国的传统特色小吃，是江南地区的特色小吃，但在不同的地区，小笼包有着不同的品味，像是常州的味鲜，无锡的味甜。灌汤包的精髓就在于汤与皮与馅的完美结合，三个要素缺少一个入口都不行。灌汤包的馅心是用夹心腿肉做成肉酱，不加葱、蒜，仅撒少许姜末和肉皮冻、盐、酱油、糖和水调

制而成。皮是用不发酵的精面粉做成的。蒸熟后的小笼包小巧玲珑，形似宝塔，呈半透明状，晶莹透黄，一咬一口汤，满口生津，滋味鲜美。如果吃时佐以姜丝、香醋，配上一碗蛋丝汤，其味更佳。

【课程内容】

1. 所用器具、设备的使用购置;
2. 讲解所用原料的作用及使用方法;
3. 专用馅料的调配;
4. 和面及发酵面团的掌握，上笼时间及温度的控制。
5. 学习各种原料，调料的识别及采购信息。

基础实操课程：

- 1、老师手把手实战示范，讲解小笼包技术要点并带领学员回忆理论学习阶段中材料选择，调料与配菜的知识点
- 2、学员自行挑选准备小笼包原材料，老师旁边检查指导
- 3、结合所学理论知识，自己实践操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导点评
- 4、学员自我思索总结，老师点评学员作品，学员针对薄弱点反复练习总结，满意为止。

膳学派向每位学员郑重承诺:凭良心办学.杜绝吹虚作假!全部味道秘方绝不保留:只有学到核心的技术.大家在市场竞争中才能赢得真正的优势.一对一、手把手教学，理论结合实践相结合，让学员轻松掌握调味工艺流程及配方设置要求和全系列产品的制作方法，确保学员学会之后能以的口味，独霸一方市场，成功开启创业之路。

膳学派培训学校为打造成为培训机构的领头羊，一贯坚持以“学员满意和信赖是我们永恒的追求”为服务宗旨，坚持为学员提供“包教包会随到随学”特色的服务，为了能给需求学员带来更好的培训服务，我们不断地坚持着，努力着。目前，本机构提供的各项技术培训已被国内众多学员需求认可，并以此为契机，被广泛传播。

在传播中华美食文化同时使更多人通过经营特色小吃成功创业，实现自己心中理想。本公司所有培训都注重每个细节，从选料开始，再到制作都做到物尽其用，每个成品从色、香、味、形、养的判断方法并详细讲解。膳学派包子培训班包教包会，包吃包住，免技术转让费、免学习材料费、免资料费、免费终身技术升级、免费设计店面装修方案，中途不收取任何费用。

膳学派来学习，能够充分保证你学到有用的东西，并且成功开业。小笼包经营灵活，几平米就可开店，不管是在学校附近，还是小区旁边，或者是车站里，都能有很好的发展。选择青岛膳学派餐饮学校学小笼包，学校提供从挑选原材料开始到产品的整个制作系列培训，只要你对餐饮行业有热情，抱有必胜的决心和信念，善于学习，就快来报名参加青岛膳学派餐饮学校的小笼包课程吧!

膳学派培训的开封灌汤包子特点

外形美观.小巧玲珑.皮薄馅多.灌汤流油.味道鲜美.清香利口.汤汁醇正浓郁.入口油而不膩.狗不理制作的包子口感柔软，鲜香不膩，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、面香味以及从口就能吃到皮和馅，直到一口依然是有皮有馅的感觉。深受国内外食客的喜爱。

天津灌汤包是贴近老百姓的汤包，汤汁鲜浓灌汤流油味道鲜美香而不腻，加上完美的外形工艺令食客大饱口福，经常光顾的秘籍。包子，中国传统食品之一，价格便宜、实惠。包子通常是用面做皮，用菜、肉或糖等做馅儿。随着社会生活实践不断向前发展，密切结合生活饮食上的需要，馒头逐渐演变由“馒头”里边装上肉馅的食物，名曰为“包子”了，因为是用面和肉包成的，故被人们恰到好处。学习正宗好吃的灌汤包、狗不理包子等特色蒸包技术就到，专业老师真材实料手把手教您学习，一对一培训，学期不限，包教包会，膳学派欢迎您的到来。

小笼包培训内容：鲜肉小笼包 鸡蛋韭菜小笼包 青菜香菇小笼包 香菇鸡汁小笼包
咸菜粉丝小笼包 酸菜肉丝小笼包 豆沙小笼包 包 等送现磨豆浆技术

小笼包培训时间：老师手把手教学，随到随学，包教包会，学会为止。不限制学习时间，一般4-5天可以完全掌握该技术，具体视个人掌握情况而定。

小笼包培训期间：包教包会，包吃包住，免技术转让费、免学习材料费、免资料费、免费终身技术升级、免费设计店面装修方案等，中途不收任何费用。根据个人领悟能力学会为止，不限制学习时间。免费住宿。