

山东济宁小笼包技术培训，培训的专业化

产品名称	山东济宁小笼包技术培训，培训的专业化
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培训，培训的专业化002

【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
- 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.入口油而不腻.狗不理制作的包子口感柔软，鲜香不腻，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。

膳学派培训内容 一:面粉的选择和采购;二:面团的做法，擀皮，馅料的制作;

三:汤汁的制作，褶皱的手法与包法;四:肉馅的配方和制作方法；五：皮冻的做法和配方；

六：灌汤包的蒸法和火候掌控；七：蒸汤包的时间和口感的把握；

八：开店的装修和设备的采购使用以及养护；九：内陷口味的调整和多样化调配，各种口味的制作。

青岛膳学派承诺 一：学员可以先实地考察，参观现场；

二：可先品尝试吃，好吃满意后再报名（可要求师傅当面现在制作，确保真实性）

三：膳学派明码收费，除学费后，中途没有任何添加费用（材料费包括在学费里）

四：确保每一位学员学会，学习时间不限制，学会为止；五：确保每天现场实践现场操作练习，一对一教学，手把手教会。在餐饮界，小笼包是一种不分地域的食物，南北方的居民都很热爱吃。小笼包顾名思义，个头小巧，在小的笼屉中诞生，是从源于开封的灌汤包发展演变而成的。小笼包以个小精致，味道鲜美著称，特色十足，能够给人带来新的口味，不断带给人新的惊喜。所以，现在投资小笼包的人也很多。

在餐饮界，小笼包是一种不分地域的食物，南北方的居民都很热爱吃。小笼包顾名思义，个头小巧，在小的笼屉中诞生，是从源于开封的灌汤包发展演变而成的。小笼包以个小精致，味道鲜美著称，特色十足，能够给人带来新的口味，不断带给人新的惊喜。所以，现在投资小笼包的人也很多。

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。