

山东济宁小笼包技术培训，培训的认真严格

产品名称	山东济宁小笼包技术培训，培训的认真严格
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，培训的认真严格002

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，调料的认识及采购信息。

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。

小笼包以皮薄卤多而誉遍沪、宁、杭一带，是无锡传统名点，已有百年历史。它选用上等面粉制作、选料精细、小笼蒸煮，南方口味。具有夹起不破皮，翻身不漏底，一吮满口卤，味鲜不油腻等特色，肉丸紧酵皮薄、馅多卤足、鲜嫩味香。

小笼包是上海、南京、无锡、常州、苏州、杭州、芜湖、徽州、江西等江南地区有名汉族小吃，起源于清代道光年间的江苏省常州府，为当时的万华茶楼首创。由北宋皇室带入江南，后逐渐成型。

5. 学习各种原料，调料的认识及采购信息;
6. 讲解店面选址及经营管理技巧。

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：选择青岛膳学派餐饮培训学校是正确的选择

乘车路线：火车北站或青岛北站（高铁站）坐公交车120路-636路-614路-935路-到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）。

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。使很多学员走上了创业。

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。