

烟台特色小笼包技术培训

产品名称	烟台特色小笼包技术培训
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

烟台特色小笼包技术培训

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

早在几千年前，小笼包便从黄河流域走向了江南地区，慢慢走出国门，火遍了世界各地。小笼包是汉族特色小吃，是由面粉、猪瘦肉、肉皮冻等为原料，经过蒸制而成的风味小吃。小笼包的特色十足，外形小巧，面皮暄软，馅心

早在几千年前，小笼包便从黄河流域走向了江南地区，慢慢走出国门，火遍了世界各地。小笼包是汉族特色小吃，是由面粉、猪瘦肉、肉皮冻等为原料，经过蒸制而成的风味小吃。小笼包的特色十足，外形小巧，面皮暄软，馅心丰满，很受大众的欢迎。对于创业者来说，小笼包要做到好吃是非常体现技巧的，其皮和馅都很讲究。那么，我们一起来看看吧。

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;
6. 讲解店面选址及经营管理技巧。

说到小笼包培训，就不得不提到金陵，是一家专注中式美食培训的机构，在面食培训方面，更是花大力气去发展。无论是请的导师，还是教学场地及实施，细节到学习用料的选购，教学效果的跟踪和提升都是在业内响当当的。听到这里，很多想学小笼包的童鞋肯定会问：去学习费用贵不贵啊?多久能学成?金陵的小笼包培训价格优惠，可以先尝后学，学习时间在2-3天左右，如果还没有掌握好，可以继续学习。