

烟台正宗小笼包技术培训

产品名称	烟台正宗小笼包技术培训
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

烟台正宗小笼包技术培训

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

青岛小笼包培训，正宗技术！小笼包，别称小笼馒头，在上海和四川叫做小笼包子，源于北宋京城开封的灌汤包，南宋时在江南承传、发展和演变而成，近代以无锡的小笼馒头出名。小笼包，是常州、无锡、上海、南京、苏州、嘉兴、芜湖、徽州、嵊州等江南地区著名的传统小吃。

青岛膳学派餐饮培训机构在教学过程中，老师对待每一个学员都是一样的，关心学员提出的各种问题并给予解答，保持微笑。学员就是我们的顾客，坚持顾客至上的原则。毕业学员我们将提供终身免费再学的政策，保证学员不会忘记所学知识，即使忘记了可再来我们公司免费学习。在实开店过程中有任何问题，都可以留言或来公司或其它方式咨询，我们也会认真解答，提供开店指导。

课程介绍

小笼包的历史可上溯至北宋，美味流传至今。清代同治年间，在今常州、无锡一带出现了现代形式的小笼包，并在各地都形成了各自的特色，如常州味鲜、无锡味甜，都具有皮薄馅多、鲜香美味等共同特点。但都以鲜肉小笼包为主，鲜肉小笼包的肉馅紧酵皮薄、口感鲜美、齿颊留香，受到大众的热烈追捧。

培训内容

小笼包制作培训内容：

- 1.原料、配料、设备、工具的认识与鉴别;
- 2.发面的制作(不同的季节及气温条件下原料配比技术的掌握);

3.面点制作基本手法和肉馅料的调制以及蒸制火候把握;

4.原料采购、存放、保鲜技术;

5.开店选址指导、店面装饰设计、开店促销方案等。

培训过程

采用鲜肉小笼包正宗做法以及标准馅料配方，发面技巧等，老师现场培训，分为理论以及实操两大课程，每位学员均会分发到相应的原材料，根据师傅的操作示范，学员亲自动手操作，师傅的指导，反复练习，直到做出学员满意的口味以及通过毕业考核。

按3~5万元启动资金开一间包子店，其投资比例如下：

一、设备投资：3000元；

1. 燃气烤箱800元、五层蜂窝底蒸笼260元

2. 和面机800~1200元(日盈利在1000元以上需使用和面机)

3. 不锈钢操作台280元

4. 售货台100~300元

5. 门头装饰300元

二、原材料：面粉、食用调和油、五花肉、调料、燃气等共计450元;

三、店面租金及其他费用：租金为2000~5000元/月;员工工资及水电杂费为3000元/月;流动资金5000元(应付开业后的后续投入或突发状况)。

以一个拥有5000人常住人口的居民区为例，若平均每天接待600~700个顾客，人均消费2元左右，日营业额为1300元，日纯利润可达650元。若处于人口更为集中的商业区或校园附近，销售利润将更加可观，很赚钱。