

# 山东小笼包在济宁有培训的基地

产品名称	山东小笼包在济宁有培训的基地
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

山东小笼包在济宁有培训的基地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。

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）。

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。传说由北宋时期有名的王楼“山洞梅花包子”演变而来，由北宋皇室带入江南，后逐渐成型。

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。