

序号	培训项目	对象范围	培训实施机构	培训内容	培训职业	培训日期及地点	培训方式	授课课时	补贴标准	报名材料	报名地点（方式）	咨询电话
1	2025年花样馒头制作培训班（东古城）	符合下列条件之一者： （一）防止返贫监测对象 （二）毕业年度高校毕业生（含技工院校高级工班、预备技师班、技师班和特殊教育院校职业教育类毕业生） （三）城乡未继续升学的应届初高中毕业生 （四）农村转移就业劳动者 （五）城镇登记失业人员 （六）就业困难人员	冠县中建职业技能培训学校	第一阶段理论课程：职业道德，面食的概念，食品安全，面食的制作与讲解。 第二阶段理论课程： - 原料选择：面粉（中筋/低筋）、酵母、糖、水的配比与作用 - 天然色素提取与调色技巧（蔬菜汁、水果泥、食用色素安全使用） - 发酵原理与温湿度控制（一发、二发关键点） - 基础白馒头制作（揉面、发酵、蒸制全流程） - 简单造型练习：白馒头、玫瑰花、橘子造型、刀切馒头、蝴蝶卷、贝壳馒头） 第三阶段：创意与问题解决 原创设计指导 - 如何从生活中获取灵感（绘本、节日、自然元素） 常见问题解析** - 馒头塌陷、开裂、发酵失败的解决方法 - 蒸制后褪色、变形的预防技巧。	花样馒头制作	20250331-20250403；冠县东古城镇社会保障综合服务中心会议室	线下集中免费培训	43	500元/人	1、身份证复印件。2、近期免冠照片1张	冠县东古城镇便民服务大厅	13506355099