

武汉包子培训 大包子技术学习 包子学习学校地址

产品名称	武汉包子培训 大包子技术学习 包子学习学校地址
公司名称	武汉英佳尔餐饮技术开发有限公司
价格	1800.00/项
规格参数	品牌:英佳尔 项目类型:小吃创业培训 培训地址:湖北武汉
公司地址	武汉市洪山区珞喻路446号洪山科技创业中心B座 5楼
联系电话	027-87584041 15871728280

产品详情

传承美味，香飘天下！蒸功夫包子、小笼包、各式汤包，不仅使“包子”这一中华传统美食成为时尚美味，更把中华传统美食文化精髓与现代快餐理念相融合，将其打造成为适合中国人口味的快速餐饮连锁事业，为中国餐饮市场创造出一片崭新的天空，更以其丰厚利润为众多投资者带来巨大财富商机！包子市场在中国必将从低谷走向高潮，我公司相当重视，特意汇聚南北中地区包子方面的专业人员奉献优良技艺，为您开拓市场提供有力的技术保障。

英佳尔包子培训特色：老师一对一手把手指导，仿真实操培训间实战实操培训，200多家连锁店供学员借鉴学习，让您跟着成功创业者学习，让创业变得简单轻松。技术包教包会包满意，学习期间免费提供中餐和住宿，学费享受政府补贴让您低成本创业。技术终身免费升级，全国连锁机构供您选择学习或复习让您后顾之忧。

包子培训内容：

主要品种：骨汁鲜肉大包 鸡汁鲜肉大包 酱肉大包 牛肉大包 梅菜扣肉大包 雪菜大包 香菇青菜大包 香辣粉丝大包 地三鲜大包 萝卜丝大包 地软大包 豆沙大包 玫瑰麻仁大包 葱油花卷 高粱馒头 玉米馒头 荞麦馒头 糯米烧麦等

包子培训要点

1. 面点的概论，包子的理论知识

2. 食材，调味料的选购要点
3. 机器设备的安全使用规范，保养方法
4. 包子半发面的调制，压揉面的技术要点。
5. 包子团包捏捻法的讲解，特殊擀面棍使用练习
6. 包子生制馅料，半熟制馅料，熟制馅料的制作，传统水馅的调制，以及每类馅心由点及面的扩散
7. 原材料，半成品原材料的存放，保鲜技术
8. 原料，调味料及工具的存放规则
9. 菜品搭配原则
10. 经营中原材料，半成品原材料预估备货
11. 开店选址指导，营销策略的制定
12. 成本预算，盈利核算的讲解

包子培训增值服务

- 1.找店服务、店面布局、装修指导。
- 2.产品艺术图、菜单设计、广告设计。
- 3.提供千家成功店铺供您参考。
- 4.代理招生，做分导平台必将增值。
- 5.地域保护，保持区域竞争力。
- 6.提供千家成功店铺供您参考。
- 7.职业培训、品牌打造、分导平台必将增值。
- 8.保证特色，保证竞争力，保证同行无法模仿。

公司有很多实体店在市场运作，从市场现在需求和未来需求角度完善项目，保证好用、管用、耐用，决不让您开糊涂店，开店赚钱有保障。还可以合作开店，免费品牌加盟、整店输出等服务。

我公司培训师有200多名名厨，不断更新和创新，每周进行技术比武，每年进行两次全公司技术比武，技术水平一般高于市场。专人小班教学模式，满意后再学习，包教包会包满意。

为实现合作共赢的模式、做大做强，实现价值溢价。参加我们的创业培训、免管理费、免品牌使用费，并给予10个月的风险补贴。补贴金额酌情协商。根据情况，收取合作费用，但保证全额返还，几乎给予同等价值的风险补贴。

成功开店扶持服务内容：

- A. 店面选址和评估；
- B. 产品定位和全套SI和VI形象设计包装；
- C. 定位所有产品的核心技术培训（不限制人数，但必须同时培训）；
- D. 经营期间，问题产品免费更新升级更换一次，超过项目配置标准意外的项目，学习只收取半价；
- E. 专业老师上门全程指导带店数天（根据店面大小及项目配置标准配置相应带店天数）；
- F. O2O营销模式指导与帮助；
- G. 经营指导与帮助；

英佳尔餐饮创业培训基地除了有好吃特色的包子培训外我们还针对目前小吃市场需求提供各类网红小吃技术培训和开店指导，为您开店保驾护航，让您零门槛，零风险，轻松创业当老板！