

广州嘉禾包子馒头实体学习技术

产品名称	广州嘉禾包子馒头实体学习技术
公司名称	广州食为天餐饮管理服务有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	广州市白云区嘉禾街望岗德兴路111号412
联系电话	13724535757

产品详情

广州嘉禾包子馒头实体学习技术来食为先，食为先包子馒头培训现场指导教学，技术老师教您面粉的选择、揉面和面、馅料的调配，现场实训，技术统统教给您，在这里不用怕学不到技能，就怕您不肯学习，主要传授：鲜肉大包、白糖包、蔬菜包、雪菜包、豆沙包、馒头、花卷等等种类。

包子、馒头是中国传统食品之一，价格便宜、实惠。包子通常是用面做皮，用菜、肉或糖等做馅儿。不带馅的则称作馒头。在江南的有些地区，馒头与包子是不分的，他们将带馅的包子称作肉馒头。可见包子于馒头占有同样的比重，包子可以说是部分人的主食。

食为先包子采用传统的老面发酵和结合现代生物发酵两种配方，面质柔韧且有弹性，面色洁白而富有光泽。特色馅料秘方配制，口味醇香，入味鲜美、鲜嫩适口、肥而不腻，包子蒸熟后造型饱满可爱、香气扑鼻、灌汤流油、皮薄馅大、令人胃口大开。一般消费3到5元可吃好吃饱，顾客争相购买。开店经营一到两人即可开店。中小投资人可做家庭店式，夫妻店式，自己做点小本生意。

广州嘉禾包子馒头实体学习技术在食为先，食为先包子满意培训主要进行传统+新派的包子的研发培训，采用现场制作教学。食为先培训包子秉承“地道、干净、大众”的包子制作理念，每只包子都保持了包子皮薄馅大，拎起来像灯笼，放下像朵白菊，色香味形俱佳，香而不腻的特点。包子馒头培训其中的注意事项，经营技巧，老师都会同时予以理论指导。