

慈溪早餐培训-杭州湾包子培训-余姚生煎包培训 四海包教会

| | |
|------|---------------------------------|
| 产品名称 | 慈溪早餐培训-杭州湾包子培训-余姚生煎包培训 四海包教会 |
| 公司名称 | 余姚鑫桐餐饮管理咨询服务部 |
| 价格 | .00/个 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 浙江省余姚市马渚镇余马路16-1号（自主申报） |
| 联系电话 | 62336158 17706602406 |

产品详情

人们都说早餐是金，这可一点都不假。早餐对于人们的身体健康意义重大，因此，绝不能马虎大意。吃早餐不仅是为了提供人们整个上午大约四至五个小时的能量，还要起到滋润刚刚睡醒的胃肠道的功能，早餐的好坏将决定你胃肠道功能启动的健康与否。有长期开店老师亲自教，学不会不收费。

项目介绍：

上海小笼包培训、鲜肉大包、生煎包、天津灌汤包、菜包、油条、豆沙包、麻辣粉丝包、咸菜包、烧卖、牛肉煎包、豆腐包、刀切馒头、高压馒头、玉米馒头、花卷、茶叶蛋、豆浆、豆花、拌面

四海餐饮培训网是一家食品培训与技术开发、餐饮项目联盟、餐饮咨询与策划服务为一体的综合性餐饮发展餐饮培训中心，以倡导“传统与时尚，美味与健康”的饮食新文化为己任，秉承“诚信、创新、专业、务实”的经营理念，专心致力于饮食文化的传播与推广。

四海包子推广中心刚出笼的包子，大小整齐、造型饱满可爱、色白面柔，看上去如薄雾之中的含苞秋菊，爽眼舒心，咬一口，香气扑鼻，令人胃口大开，顾客争相购买，深受百姓喜爱及新老顾客的好评，一年四季热卖，生意火爆！四海包子消费人群广、市场潜力大、投资小、回本快、风险低、利润大、收益稳定，适合广大中小投资者，在国内再掀餐饮小吃创业浪潮！

四海包子，皮薄汤多，入口劲道，包子皮薄，洁白如细瓷，有通透之感。包子上有精工控制约折18道，均匀漂亮。内有肉馅，底层有鲜汤。包子，汤的重要性列位，肉馅次之，面皮次之。肉馅要选用精瘦肉，采用极其特别得工艺使其上劲，才能真正体现它的特色。面皮也要特有工艺才能出来特别强的劲力，不光口感劲道，能包住大量的汤汁才是重要的。因此初学者必须通过专业师傅的教学，才能掌握开店！

肠粉+营养粥+炖汤+上海煎包+小笼包+现磨豆浆+拌面