

慈溪小吃培训班-慈溪学做包子-老面发酵的方法-来四海小吃包教会

产品名称	慈溪小吃培训班-慈溪学做包子-老面发酵的方法-来四海小吃包教会
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

四海小吃培训教学宗旨：为帮助有志从事小吃创业的人员能够以快的速度，少的成本，简单的方法，学到小本经营的技能，建立起自己的实业，建立起自信心。

我们的教学方法：我们对每个科目都经过了精心的挑选，做到培训的内容切合目前市场上的热门需求，培训时间短，培训费用低，培训的综合性强，产品的利润高，使学员能从低的创业门坎起步，甚至一个人也能用摆摊的手法去经营。我们不但要向学员们灌输培训科目里的内容，我们还要教会学员运用举一反三的创造性思维，通过各种渠道去发现更多的小吃品种。参加小吃培训学员通过现场老师的指导和实际操作，同时按照本中心的教学资料一步一步地去做，必定能成功。

我们的教学模式：是以实际操作为主，以简单和实用的方法进行培训，我们的培训是明码实价，我们没有加盟也不需要加盟。只要来学习就可得到实际的操作，得到应有的技术资料 and 配方

我们的师资力量：我们的老师是从深圳职业学院毕业的老师，并经过多年对各类小吃方面的探索，对各类小吃的制作方法进行多方改良。做到去粗存精。并修订出一套适合当前创业人员的教材。务求使学员在短短的时间内就能学会各类小吃制作。

包子店经营简单、市场广阔、不受原料和地区的局域、口味多变、生产快捷、技术可控性强，无论在菜市场、马路边、学校、工厂门口还是小区内均适合开店经营，并且投资小、回报快，确实是餐饮创业的一个选择！

四海包子推广中心的特色包子皮薄，馅嫩，汤鲜，汁多，用料精细，制作讲究，在选料、配方、拌馅以及揉面、擀面都有其独有的特色。四海包子采用中国传统的老面发酵和酵母发酵两种配方，面质柔韧且有弹性，面色洁白而富有光泽。馅心原料配制口感纯香，入味鲜美、汤汁鲜香。在原料和配料上独具特色，特别是猪肉灌汤包、鲜美可口、备受欢迎，形成了鲜明的特色。

