

# 学口袋馍技术价格 ， 口袋馍培训正规学校

产品名称	学口袋馍技术价格 ， 口袋馍培训正规学校
公司名称	武汉英佳尔餐饮技术开发有限公司
价格	800.00/项
规格参数	公司名:英佳尔餐饮技术培训基地 学习方式:一对一实战实操训练学习 优惠:学费享受创业补贴全额返还
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

### 学口袋馍技术价格 ， 口袋馍培训正规学校

商丘布袋馍以形状而得名，选用小麦高筋面粉，和面，发面，把馍馍做出布袋的形状，上笼屉蒸熟。各种常见的食材，油麦菜、洋葱、土豆、茄子、冬瓜、白菜、包菜、西蓝花、金针菇、豆腐皮、千页豆腐、鱼豆腐、面筋、虾丸、牛肉丸、火腿肠、鸡肉串、骨肉相连、香酥鸡腿等等，油炸后都可以一股脑盛进布袋馍里。

英佳尔口袋馍培训特色：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。

#### 口袋馍培训内容：

营养素口袋饼、秘制香鸭口袋饼、蟹菇鸡丝口袋饼、招牌玫瑰口袋饼、酱爆鱿鱼口袋饼、经典牛肉口袋饼、羊肉口袋饼、鸡肉口袋饼、凉拌三丝肚口袋饼、卤肉肚兜口袋饼、烤猪生菜肚口袋饼、香菜夹蛋肚兜口袋饼、鸡蛋沙拉口袋饼、辣味海鲜肚口袋饼、早餐口袋饼、豆腐海带肚口袋饼、牛排口袋饼、巧克力口袋饼

#### 口袋馍培训要点

讲述布袋馍的发展史及食材的采购；

布袋馍所用酱料的制作方法；

馍的制作方法；

菜品的搭配，炸串油温的控制及不同材料的腌制过程；

辣椒油的制作方法；

布袋馍的夹制菜品的完成及各种菜品的搭配调味等；

布袋馍的反复实践操作练习及熟练完成；

投资预算分析，设备的采购及经营方式等。

#### 口袋馍培训增值服务

- 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。