

# 学面包技术价格，面包培训正规学校

产品名称	学面包技术价格，面包培训正规学校
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

### 学面包技术价格，面包培训正规学校

面包常见的有：所谓面包，就是以黑麦、小麦等粮食作物为基本原料，先磨成粉，再加入水、盐、酵母等和面并制成面团坯料，然后再以烘、烤、蒸、煎等方式加热制成的食品。通常，我们提到面包，大多会想到欧美面包或日式的夹馅面包、甜面包等。其实，世界上还有许多特殊种类的面包。世界上广泛使用的制作面包的原料除了黑麦粉、小麦粉以外，还有荞麦粉、糙米粉、玉米粉等。有些面包经酵母发酵，在烘烤过程中变得更加蓬松柔软；还有许多面包恰恰相反，用不着发酵。尽管原料和制作工艺不尽相同，它们都被称为面包。

英佳尔面包培训特色：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。

### 面包培训内容：

红丝绒纷纷雪，脏脏包，奶酪面包，QQ麻薯面包，手撕面包.彩虹拉丝吐司，吉士布丁面包

### 面包培训要点

1.白面包：制作白面包的面粉磨自麦类颗粒的核心部分

2.褐色面包：制作该种面包的面粉中除了麦类颗粒的核心部分

3.全麦面包：制作该面包的面粉包括了麦类颗粒的所有部分

### 面包培训增值服务

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。

武汉英佳尔全国连锁餐饮创业培训基地是华中地区规模大，历史悠久的特色餐饮创业培训基地。武汉总部占地3000多平米，有100多位来自全国各地的餐饮培训师，店面运营经验18年，旗下有200多家大型成功连锁品牌店。学习完毕可办理国家认可毕业证书，也可以办理劳动部门认可的职业资格证书并直接推荐就业。学校办理的职业资格证书，全网可查，出国，就业，获取创业补贴都有用！

英佳尔餐饮集团培训优势：

技术培训、开店培训、职业培训、案例分析

免费培训+免费升级+后期免费更换项目。建立利益共同体，打造供应链，您赚高额利润，英佳尔只与您分享增值利润。

英佳尔餐饮创业培训基地除了有好吃特色的面包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！