

# 德园包点加盟中心

产品名称	德园包点加盟中心
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

## 产品详情

我们的包子特点是皮薄，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。品尝是：馨香不腻，色香勾人，闻香垂涎，沁人心脾；再看包子：覆膜如纸、形如花，提起似灯笼、落盘白菊花;吃在嘴里更是柔嫩分层，鲜香不腻，料香味浓，汁浓味厚。

采用中国传统的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。馅料原料配制口感纯香,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、配料讲究、鲜美可口、备受欢迎，形成了鲜明的特色。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！

### 包子系列品种

A: 天津包子：鲜肉包、三鲜包、什锦素包、糖包、野菜包、狗不理包、梅干菜包、豆沙包。

B：扬州包子：三丁包子、酱肉大包、馒头、花卷、蟹黄包子、虾仁包子。

C：汤包系列：四季美汤包、猪肉汤包、鸡肉汤包、三鲜汤包、马蹄汤包。

D: 生煎包类：鲜肉香菇包、小葱鲜肉包、青菜香菇包、青菜鲜肉包等。

### 学习内容

1.包子面点系列发面的配比技术和和面手法。

2.包子面点系列所用多种原料认识及性能。

3.秘制肉馅配方及实际动手操作；

4.包子面点系列各种产品制作流程及技巧；

5.包子面点制作设备使用维护及采购信息。

6.店面选址及经营管理技巧。

长沙曾食坊团队致力于餐饮技术的开发、转让、咨询服务，教授教养正规，对学员负责，学会为止！培训内容包括猪肉灌汤包、鲜肉灌汤包、酱肉大包、香菇肉包、木耳肉包、韭菜肉包、辣味肉包、芹菜肉包、豆角肉包、梅菜肉包、花卷、烧卖、馒头、豆沙包、芝麻糖包、青菜包、绿豆包等新品种；另外教授经营理念和开店经验，经由多年的积累，曾食坊团队已经形成了自己的培训内容和宝贵经验，衷心祝愿大家成功开店。