

教学包子技术培训中心

产品名称	教学包子技术培训中心
公司名称	新乡市卫滨区食味源餐饮技术部
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	河南省新乡市卫滨区中同街姜庄小学家属楼3号楼2单元2楼西户（经营场所）
联系电话	18240670888 18240670888

产品详情

包子是快速发面技能，不像传统包子发面，需求起个大早，浪费了大把时刻。包子是大家比较喜爱的面食之一，一般包子是由面皮和馅料两部分组成，其间包子面皮做的好坏直接影响着包子的口感和外观，许多包子蒸欠好的主要原因是面发欠好。包子”是一道古老的汉族面食小吃迄今已有百余年的历史，之所以被大家公认为绝品，更是经济实惠的大众化食品。食味源小吃郑重承诺：随到随学，包教包会，包材料，包食宿，学会为止。所有学员一对一的，手把手的实际操作培训，前期师傅做，学员看，后期学员做，师傅指点，反复练习，学会为止！真正做到不一样的培训，不一样的收获。然而要做好包子需要面皮的口感和馅料的香味相结合，食味源餐饮培训完全从一个食客角度出发去参与包子早餐的培训与研发。

食味源餐饮小吃培训公司常年开设包子馒头培训班，教学品种包括：大肉包，豆沙包，青菜包，酸菜包，白馒头，杂粮馒头。现场一对一教学培训，学员真材实料亲手操作，包教包会，学会为止。欢迎有学习意向的朋友前来咨询了解详细情况。在中国北方，甚至是全国，乃至世界许多国家都享有极高的声誉。在中国，较能出名的包子当属天津的狗不理包子和长沙的德园包子，名满天下、香传百里。包子历史悠久，独具特色!包子不断的发展，到今天，已发展到十类近百个品种，同时还相应地组成了不同档次的包子宴席，一道包、一道菜、一个故事，吃出艺术，吃出餐饮文化。

食味源包子培训特点：注重实践，学员全部现场学习，根据配方亲自配料操作，理论与实践相结合，以实践操作为主，手把手传授技术，开店选址，开业准备，店内布置，开业促销，营销策略，原料采购，成本控制，价格定位，等全方位培训，后期技术指导，后续技术支持。提前预约，随到随学，包教包会，学会为止，不限时间。所学技术终身免费升级。