

培训早点包子的地方 教早点包子技术餐饮培训

产品名称	培训早点包子的地方 教早点包子技术餐饮培训
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

早点包子通常是用面做皮，用菜、肉或糖等做馅儿。随着社会生活实践不断向前发展，密切结合生活饮食上的需要，馒头逐渐演变由“馒头”里边装上肉馅的食物，名曰为“包子”了，因为是用面和肉包成的，故被人们恰到好处。食味源学习方式：学习都是跟着老师动手练习，主要是让学员亲手实践，包教包会，时间不限，练习用材料学校提供，学会了，给书面资料，如回家做不好，再返校免费学习，直到学会为止，免费住宿，学员做出来的小吃，都免费吃。

食味源培训项目优势：

- 1.投资小、利润高、收入稳定。
- 2.无淡旺季，一年四季都可以经营。
- 3.有无店面都可以经营，1-2人即可经营。
- 4.无经验经过培训，3-5天即可出师独立操作经营。

包子是一种把面粉加水、糖等调匀，制作时加入肉、菜、豆蓉等馅料，发酵后通过蒸笼蒸熟而成的食品，成品外形为半球形。在江南地区，包子一般叫做馒头。常用馅心为肉、芝麻、豆沙、干菜肉等，出名的有广东叉烧包、上海灌汤包。

中国的面相学也有包子脸之说。食味源长年开课随到随学，面向全国招生，由师傅手把手教学.不限时间.学会为止，一般-学会，三年之内来学校学习本项目都免费，提供配方，不垄断原料，口味保证，对教学.早餐四季没有淡季，其优势显而明显，简单，方便，省时间又省事，比较大众化，经营比较灵活。