

湖南早餐包子学校学习

产品名称	湖南早餐包子学校学习
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

包子馒头包子，是中国传统小吃项目之一，与其他项目不同，包子不管是在大江南北都是非常流行的小吃品种，广受老百姓的欢迎，老少皆宜。红星鹏飞培训的包子馒头是采用中国传统的老面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、牛肉灌汤包配料讲究、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！

产品特点

包子的销售不受原料和地区的局限，全年经营无淡季，效益明显可见。既可堂吃又可外卖，餐厅和外卖窗口相得益彰，彰显独特优势和魅力。无论在大型超市、繁华商业区、步行街、大型写字楼区、居民集中区、集贸市场、工厂学校两侧、还是火车站、汽车站等处均适合经营。具有投资小，见效快等优势。

培训详情

培训内容 江镇包子1 发面技术，轧面技术 馒头 花卷制作

2 主要品种：猪肉包子 鸡肉包子 雪菜包子 香菇青菜包子 麻仁包子 豆沙包子 牛肉粉丝包 猪肉粉丝包 三鲜包子 干菜包子等等

天津包子1 发面技术，轧面技术 馒头 花卷制作

2 主要品种：鲜肉包 三鲜包 什锦素包 津门梅菜包 野菜包 狗不理大包 酱肉包 海鲜包 虾仁青瓜包 虾肉韭菜包 牛肉包子等等

上海包子1 发面技术，轧面技术 馒头 花卷制作

2 主要品种：南翔小笼包 芭比馒头（上海大包） 生煎馒头（包子） 菜肉包 鲜肉小笼
芭比馒头（上海大包） 新亚大包等等

扬州包子1 发面技术，轧面技术 馒头 花卷 制作

2 主要品种：三丁包子 蟹黄包子 虾仁包子 鲜肉包子 梅干菜包子 酸菜包子 青菜包子
豆沙包子 五仁包子 枣泥包子等等

汤包系列1 发面技术，轧面技术 馒头 花卷 制作

2 主要品种：四季美汤包 猪肉汤包 鸡肉汤包 三鲜汤包 马蹄汤包 番茄汤包 牛肉汤包
麻辣汤包 蟹黄汤包 野鸭灌汤包 海鲜灌汤包等等