

# 包子馒头怎么做广品专业包子馒头培训

产品名称	包子馒头怎么做广品专业包子馒头培训
公司名称	广州市广品餐饮企业管理有限公司
价格	1680.00/个
规格参数	
公司地址	广州市白云区西槎路99号骐利广场A505
联系电话	86-02029810570 13428866233

## 产品详情

### 包子馒头做法，广品资深大厨一对一传授专业包子馒头技术

。做包子馒头就要做令人百吃不厌的产品，学包子馒头就要学正宗专业的包子馒头做法及技术配方。广州广品十多年的包子馒头教学培训经验，不断创业的包子馒头技术配方，与时俱进，要想正宗拥有掌握正宗专业的包子馒头做法及技术配方，就到广州广品正宗专业包子馒头培训，手把手式教学，包教会，学会为止！

包子馒头怎么做，广品专业包子馒头培训一对一包教会。包子馒头怎么做好吃，广州哪里的包子馒头培训好？广州广品正宗专业包子馒头培训，专业资深大师手把手式教学，十多年不断创新研究的包子馒头技术配方，香韧爽口的包子馒头做法，让您的包子馒头香飘四溢，吃后不忘。学包子馒头，做包子馒头就到广州广品专业包子馒头培训，包教包会，学会为止！

“馒头是中国传统食品之一，价格便宜、实惠。包子通常是用面做皮，用菜、肉或糖等做馅儿。不带馅的则称作馒头。在江南的有些地区，馒头与包子是不分的，他们将带馅的包子称作肉馒头。包子一般是用面粉发酵做成的，大小依据馅心的大小有所不同，最小的可以称作小笼包，其他依次为中包、大包。常用馅心为肉、芝麻、豆沙、干菜肉等。本部专业培训天津包子和天津灌汤包技术。特色馅料秘方配制，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。馅心原料配制口感纯香，入味鲜美、汤汁鲜香。包子蒸熟后造型饱满可爱，香气扑鼻，令人胃口大开。一般消费三到五元可吃好吃饱。顾客争相购买。这是天津包子做为快餐业容易成功的最大优势。开店经营可随当地人群用餐时间做早餐、中餐、晚餐、夜餐和全天候营业。两到三人即可开店。中小投资人可做家庭店式、夫妻店式，或招员工自己做老板。为了更大的拓展市场影响力，让更多的学员享受更大的利益，培训部实际操作、手把手教、包教包会。（并传授全部秘方）直到独立操作。特点：包子：一般是用面粉发酵做成的，大小依据馅心的大小有所不同，常用馅心为肉、香菇青菜、菲菜鸡蛋、香芋、豆沙等。馒头：面粉发酵后，掺水和成圆形，蒸熟后，色泽光鲜、饱满，吃起来有嚼劲，越嚼越甜，越嚼越香。品种：（培训费用只需1680元）包子：肉馅、菜馅、豆沙馅、莲蓉馅、芝麻馅、白糖馅等。馒头：小米、葱花、鸡蛋、全麦等

公司名称：广州市广品餐饮企业管理有限公司

地址：广州市白云区西槎路99号骐利广场a505

联系方式：林小姐 13428866233