

广州广品正宗包子馒头培训包教包会

产品名称	广州广品正宗包子馒头培训包教包会
公司名称	广州广品餐饮有限公司
价格	1680.00/个
规格参数	培训方式:一对一 培训效果:包教包会 培训内容:包子馒头培训
公司地址	广州市白云区西槎路99号骐利广场A5楼
联系电话	020-29810570 13428866233

产品详情

广州广品正宗包子馒头培训包教包会，林经理 134-2886-6233，广州广品餐饮正宗包子馒头培训中心，专业的培训师傅一对一教学，全部味道配方无保留传授，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。

您若想学到正宗一流的包子馒头技术配方，请千万不要计较路途的远近，学费的高低。学到正宗的包子馒头做法，掌握正宗的包子馒头技术配方，学好回去真正能开店开业，这点付出很快就会赚回来的。但是，有时候付出不一定就有回报。所以选择一个正确的地方、正规的培训学校是很关键的，只有正宗正规的培训学校，您才能学到正宗的包子馒头技术。广品餐饮专业包子馒头培训中心绝对是您的最佳选择！

广品包子皮薄，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。广品包子面粉秘方配制，采用中国传统的发酵方式并结合现代生物发酵两种技术配方，面质柔韧且有弹性，面色洁白而富有光泽。馅心原料绝密配制，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。

我们的优势：

优势一：正宗、配方绝密、口味绝佳的制作技术使您在口味上遥遥领先，再加上独特的核心秘料和制作工艺使我们的产品口味更香、更浓、更入味。口味是餐饮经营的基础，一个色香味俱全的餐饮小吃产品让您在即使最残酷的市场环境中也能轻松胜出。

优势二：核心配方丝毫不做保留，完完整整的传授给您，让您再也不用担心受制于人、不用担心被加盟总部数倍的赚取核心配料费、更不用担心加盟总部突然消失而使您的高额加盟费血本无归。

优势三：物超所值的超低技术价格让您在市场竞争中成本领先、立于不败之地。相比市场上近万元的产品加盟费，在这里只需数千元就可以实现您的创业梦想。具备强大竞争力的技术质量、毫不保留的配方传授、超低的技术价格再加上好的选址，您还会担心不成功吗？

优势四：系统的经营培训让您轻松的避开选址、营销、管理、人员培训等方面的经营风险，我们提供从开店选址、初期经营、中期经营等一系列的全套营销管理解决方案，让你完全掌握经营规律，提前规避经营风险，使您轻轻松松经营管理，轻轻松松赚钱。

优势五：手把手式的现场教学，反复的实践操作，直到您完全学会为止。我们还提供24小时免费咨询服务，您在经营中遇到的任何问题我们都提供免费解决方案，让您安心、放心。

广州（广品餐饮）地址：广州白云区同德乡鹅掌坦社区西槎路99号骐利广场a栋5楼.6楼

深圳（诚信餐饮）地址：深圳市宝安区沙井镇上星村油厂路8号星际豪庭二楼

深圳（龙品香餐饮）地址：深圳龙华新区腾龙路创业花园162~163栋2楼整层

联系方式：林经理 134-2886-6233 020-29810570 134-1061-2960

官网：<http://www.gpcypx.com>