

广式茶点技术培训 港式点心培训 早餐早点培训

产品名称	广式茶点技术培训 港式点心培训 早餐早点培训
公司名称	深圳市创富餐饮管理有限公司
价格	4380.00/个
规格参数	
公司地址	深圳市宝安区石岩街道龙腾社区松白路2491号三楼南面（办公场所）
联系电话	0755-88863900 13713507312

产品详情

广式茶点技术培训 港式点心培训

早餐早点培训。 港式点心培训 广式茶点培训 正宗港式点心技术培训!学做港式点心 广式茶点培训首选到深圳创富餐饮小吃培训中心,就业率一直保持在98%以上，70%的人走上创业之路、包教会，包就业，一对一的教学，全部以实操为主，让每个学员真真正正学到东西；一期不会下期免费（学费）再学，报读可签订合同!

在广东，人们的习惯请喝茶，早茶、午茶、晚茶。而事实上，与其说是喝茶，不如直说是吃广东点心。这种习俗蔓延到北方，饮茶就更在其次了。 港式的点心是极精致的，花样也多得很，在广州的著名酒家，点心的品种可多达百十来种。这些点心可以分为六大类别。一是荤蒸，如凤爪、排骨、猪肚、牛腩、凉瓜卷等。二是甜点，为蛋挞、椰丝球、豆沙酥、水晶饼等，也有三十来个品种。第三是小笼蒸，像有名的虾饺、腐皮干蒸、香茜海鲜包等。第四是大笼蒸，说是大蒸，实际比小笼大不了多少，但区别是在皮子上，这些东西的皮大多是发面的，如叉烧包、奶黄包、莲茸包等。第五类是粥类，如鱼生粥、鸡生粥、及第粥、皮蛋瘦肉粥等等。最后一类是煎炸，如煎饺、咸水饺、炸春卷等。除了以上这六类以外，有样东西也是要现做现吃的，一般车子上是不会推来推去地卖，那就是肠粉，如虾仁肠粉、叉烧肠粉、牛肉肠粉等。

港式点心培训

就想到专业港式早茶培训点。的确，早茶是在中国广东省以及香港特区人们有喝早茶的习惯，早茶当然

离不开点心，不得不承认港式点心很是流行，现在港式点心不仅流行于粤港地区，中国内地也是很流行，港式点心美味可口，百吃不厌，深受广大群众喜爱。

港式点心培训 广式茶点培训 正宗港式点心技术培训!深圳创富餐饮港式点心培训 广式茶点培训,是全中国最正宗一家港式点心技术培训中心,.由专业师傅一对一手把手教你做.随到随学.包学会!

广式茶点品种如下: 水晶虾饺皇 荷香珍珠鸡 香煎芋丝饼 蟹子烧卖皇 香葱牛百叶
香煎韭菜饺 酱汁蒸凤爪 蜜汁叉烧包 黄金马蹄糕 柱侯金钱肚 香芋流沙包
韭菜猪红汤 黑椒牛仔骨 麦香杂粮包 皮蛋瘦肉粥 黑椒大肠头 麦香馒头
咸骨菜干粥 柱侯蒸排骨 香葱花卷 明火靚白粥 蟹柳紫菜卷 奶黄包
状元及第粥 蒜香蒸排骨 豆沙包 瘦肉粉肠粥 香芹鲜肉饺 豉汁肠粉
黑胡椒猪肚 鲜虾菠菜饺 香酥油条 鲜竹牛肉球 香芋烧卖 芝麻球
潮州粉果 全部茶点培训费用4380元.可自选来学,价格选好再定!