

# 包子技术培训 包子制作方法 早餐包子培训

产品名称	包子技术培训 包子制作方法 早餐包子培训
公司名称	深圳市创富餐饮管理有限公司
价格	1500.00/元
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

包子技术培训 包子制作方法 早餐包子培训！咨询电话：137-1350-7312 彭小姐

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、香菇青菜、菲菜鸡蛋、香芋、豆沙等。

深圳创富培训包子馒头技术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，工厂学校两侧等处适合经营 . . . . .

包子、“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。

品种：

包子：肉馅、菜馅、豆沙馅、莲蓉馅、芝麻馅等。

馒头：小米、葱花、鸡蛋、全麦等。学费是1500元（另送你现磨豆浆技术配方）

深圳创富餐饮的包子馒头教学，因为是采用标准化的配方和教材，而且老师一对一手把手的教，学员亲自动手，所以，比起一般在店铺里面学习要快很多。当然，我们也不是随便糊弄一下学员就算了，我们是白纸黑字跟学员签订协议，保证让学员学到真正有用的东西，这东西是有法律效益的，如果你不信，可以到我们创富餐饮这里实地考察看看。