

## 专业培训做点心技术，掌握正宗的广式点心做法

产品名称	专业培训做点心技术，掌握正宗的广式点心做法
公司名称	广州艺高餐饮管理有限公司
价格	880.00/套
规格参数	
公司地址	广州市天河区迎龙路194号201房
联系电话	38617123 13416286576

### 产品详情

专业培训做点心技术，掌握正宗的广式点心做法，早茶早点属于一种食用快捷方便的特色早餐食品，21世纪的到来，已是人们进入快节奏的生活时代，就是闲玩在家中的人们也同样是长期以来养成了在外“过早”的生活习惯。因为早点的愉快形式，享用及时快捷方便，而且品类多，十分丰富，可根据自己的需求经常改变调节饮食内容，早茶早点在广州以及全国各地占有特别巨大的市场。

艺高联系人：婷婷手机：13416286576《拨打热线学俩样送一样》微信：14778587585 qq：2133078575

热线电话：134-1628-6576

广州点心培训，广式点心培训-专业早茶点心培训机构。广式点心作为一种特色美食在餐饮市场中受到了广泛消费群体的欢迎，其行业的市场发展被众多的创业者所看好，开家广式点心店成为了时下热门的投资选择。

每逢周末或假日，广东人便扶老携幼，或约上三五知己，齐聚茶楼“叹早茶”。“叹”在广东话中是享受的意思，至今仍流传着“叹一盅两件”（即享受一盅香茶、两件点心之意）的口头禅，由此可见喝早茶在广东人的心目中是一种愉快的消遣。谈及广东的传统文化，早茶是其中浓墨重彩的一笔，而点心在广

东早茶中的地位就更为重要。

随着中国国内城市化进程的快速发展，财富增值，生活水平不断提高，人们已从从前的吃的饱，过渡到不断追求健康和特色饮食的享受，特别是年轻时尚一族和退休闲居老人，讲究休闲惬意的生活，广式点心正顺应这个趋势，说白一点就是中国人越来越有钱了，随着人民生活水平的提高,经营大环境的良好，广式点心市场拥有非常广阔的前景！

隆重推出：全国现时最流行的广式点心系列 酒店茶楼最畅销品种：水晶虾饺皇、蟹籽烧卖皇、好味蒸凤爪、香芋蒸排骨、香煎芋丝饼、荷香糯米鸡、香煎韭菜饺、蚝皇叉烧包、黄金马蹄糕、招牌流沙包、香滑奶黄包、香煎菜肉包、灌汤包、馒头、花卷、豆沙包、莲蓉包、炸麻圆、蟹柳紫菜卷、香芹鲜肉饺、潮式蒸粉果、皮蛋瘦肉粥、菜丝鱼片粥、菜干咸骨粥、明火白粥、黄金油条、鲜虾菠菜饺、沙多金钱肚、虾酱鱿鱼须、木耳香菜饺、状元及弟粥。全部茶点培训费用4880元.可自选来学,价格选好再定 注：上面的只是普通大众所需的小部份品种。各位如有需要做特别品种的包子和点心。可带样版给彭师傅试做！彭师傅保证绝对做到你带来的产品做到8-9成，或更好！

倾我所有、尽我所能、努力实现双赢，您所需要的，正是我们在做的。。

广州市艺高餐饮企业管理有限公司是一家集餐饮技术开发、技术培训、技术咨询、创业开店指导为一体的专业机构。我们艺高餐饮向你做出保证：双方签订合同、保障学员学习成果，所学技术无保留传授。培训时间：15-20天 培训方式：师傅一对一教学，学员实操练习，掌握为止。

质量是企业赖以生存的根本，我校有一流的传统美食专家、技术人员。

“追求完美，质量第一，真诚授教，艺高服务”是我们对客户的承诺。

发自内心的，每时每刻地为顾客着想”是我们的精神。

我们虽然不能承诺投资会一夜暴富，但可负责地向你保证：我校的培训真实、可靠、可行、实实在在。更重要的是：许许多多的成功明示我们一条简单的法则：选择成功，首先选择与成功者同行，相信自己。

艺高餐饮会将你扶上创业之路，让你轻松经营，快速致富。应记住：弱者是永远等待机会；智者是永远把握机会；强者是永远创造机会！

