

江西早餐培训 包子馒头培训 江西食顶香包子培训

产品名称	江西早餐培训 包子馒头培训 江西食顶香包子培训
公司名称	南昌食顶香餐饮管理有现公司
价格	500.00/件
规格参数	品牌:南昌食顶香小吃培训 培训时间:随到随学 售后保障 :技术免费升级
公司地址	南昌市西湖区建设西路659号（ 家电大市场正门 对面，洪城客运站沿建设西往西500米左右即到 ）
联系电话	0791-86599586 18970986383

产品详情

正宗包子（馒头、花卷、 烧麦、灌汤包、小笼包）技术。

包子、馒头、花卷、烧麦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。花卷是和包子、馒头类似的面食，一款很经典很家常的主食。将面制成薄片拌好作料后卷成半球状，蒸熟即可。烧麦又称烧卖，在中国土生土长，历史相当悠久。在江苏、浙江、广东、广西一带，人们把它叫做烧卖，而在北京等地则将它称为烧麦。喷香可口，兼有小笼包与锅贴之优点，民间常作为宴席佳肴。

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，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。

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。

花卷：做成椒盐、麻酱、葱油等各种口味。营养丰富，味道鲜美，做法简单。

烧麦：顶端蓬松束折如花的形状，是一种以烫面为皮裹馅上笼蒸熟的面食小吃。形如石榴，洁白晶莹，馅多皮薄，清香可口。

南昌食顶香小吃培训，另外还培训南昌瓦罐汤、重庆酸辣粉、诸葛烤鱼、潮州砂锅粥、潮州卤水、四川

麻辣烫、四川卤菜、红油凉拌菜、桂林米粉、广东肠粉、广东糖水、碳火烧烤、油炸、铁板烧、武汉风味鸭脖、南京鸭血粉、冰饮系列、土家酱香饼、千层饼、公婆饼、包子系列、章鱼小丸子、湖南牛肉粉技术

优惠活动:2000元任学三样 2800元任学五样(当天成功报名再送一项) 培训期间提供住宿 包早中晚三餐 包所学所有材料费 技术转让费 工本费 包教包会 时间不限制 学会为止 一次性收费 中途没有其它任何费用 协助开业指导 技术跟踪服务 欢迎前来参观考察了解 品尝口味 满意再学!!!

公司名称：南昌食顶香美食培训学校

电话：0791-86599586

手机：18970986383 18970952865

QQ：1716404153

微信号:18970986383

邮箱：1716404153@qq.com

网址：www.shidx.com

来校路线

温馨提醒：提前预约有专车来接或凭票报销来校路费。

南昌火车站（客运站）：坐公交29路到“洪城客运站”站下车。

南昌西站（高铁站）：坐高铁1号大巴到“洪城大市场”站下车或高铁一线快速巴士到“洪城客运站”下车。

南昌机场（昌北机场）：机场2路到“民航大酒店”站下车。

徐坊客运站：坐公交29路到"洪城客运站"站下车。

青山客运站：坐公交1路到“自来水公司”站下车转公交29路到“洪城客运站”下车。

昌南客运站：坐公交218路到"华东商贸城"站下车。

地址：南昌市西湖区建设西路659号（家电大市场正门对面，洪城客运站沿建设西往西500米左右即到）