

内蒙古特色面点培训功夫包子系列技术培训

产品名称	内蒙古特色面点培训功夫包子系列技术培训
公司名称	内蒙古伟宏餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	内蒙古自治区呼和浩特市玉泉区南茶坊十字路北一百米路东商住楼1单元3层南户
联系电话	8804004125 15024984936

产品详情

功夫包子系列

一、包子来源

“包子”这种面食制品大约在魏、晋时便已经出现。但包子的原名却叫“馒头”。宋代高承《事物纪原》引《稗官小说》中的一段话说，三国时，诸葛亮征服孟获，改革了当地奴隶主用人头祭神的恶习，而用面团包着牛、羊、猪肉的食品来代替，“后人由此为馒头”。晋代束皙在《饼赋》中说，初春时的宴会上宜设“曼头”。这里所说的“曼头”其实就是包子。至于“包子”这个名称的使用，则始于宋代。北宋陶谷的《清异录》就谈到当时的“食肆”“熨炭称返牡昶蹋犒幸延新簟奥毯砂子”的。南宋耐得翁在《都城纪胜》中说，临安的酒店分茶饭酒店、包子酒店、花园酒店三种，而包子酒店则专卖鹅鸭肉馅的包子。可见这一时期包子已经很普遍了。

二、培训内容



培训内容	镇江功	a发面技术，轧面技术，馒头、花卷 制作
	夫包子	b主要品种：猪肉包子、鸡肉包子、雪菜包子、香菇青菜包子、麻仁包子、 粉丝包、猪肉粉丝包、三鲜包子、梅干菜包子等等
天津包子	a发面技术，轧面技术，馒头、花卷 制作	
	b主要品种：鲜肉包、三鲜包、什锦素包、津门梅菜包、野菜包、狗不理 鲜包、虾仁青瓜包、虾肉韭菜包、牛肉包子等等	
上海包子	a发面技术，轧面技术，馒头、花卷 制作	
	b主要品种：南翔小笼包、芭比馒头（上海大包）、生煎馒头（包子）、 、芭比馒头（上海大包）、新亚大包等等	
扬州包子	a发面技术，轧面技术，馒头、花卷 制作	
	b主要品种：三丁包子、蟹黄包子、虾仁包子、鲜肉包子、梅干菜包子、 子、豆沙包子、五仁包子、枣泥包子等等	
汤包	a发面技术，轧面技术，馒头、花卷 制作	
	b主要品种：四季美汤包、猪肉汤包、鸡肉汤包、三鲜汤包、马蹄汤包、 包、麻辣汤包、蟹黄汤包、野鸭灌汤包、海鲜灌汤包等等	
培训费用	共分五类，可任学其中一类，每类收费1600元，学两类以上，多学一类800元，学费包含技 、资料费、中餐费、三年技术升级费等，中途不收任何费用。	
培训时间	随到随学，老师一对一授课，一般5-8天左右，视个人情况而定，不限制学习时间,包教包会	

呼和浩特市早餐中粉面，包点，油炸，豆皮，粥等伟宏小吃培训都有教学，名师执教，包教包会，一对一教学，无学历，无经验，无年龄限制，伟宏小吃培训师资力量雄厚，设备先进，提供免费3年技术升级服务。详询：15024984936