

# 锅巴馒头学习培训

产品名称	锅巴馒头学习培训
公司名称	武汉佳肴汇饮食文化传播有限公司
价格	.00/月
规格参数	
公司地址	武汉市武昌区中山路633号万金国际广场2栋2726(武昌火车站旁)
联系电话	13387571755 13387571755

## 产品详情

项目背景：

锅巴馒头，各地叫法不同,也有叫五谷杂粮锅贴馒头(铁板馒头)的,锅巴馒头烤,蒸为一体，使馒头得以上蒸下烤，内嫩外焦，不但外观漂亮，底面金黄，撕开后，一股浓浓的麦香随着蒸汽扑鼻而来，禁不住咬上一口，感觉绵软柔韧，入口化渣，甜而不腻。锅巴馒头机适合在人流集中的集市、学校、广场制作销售！现在锅巴馒头到现在已有很大的市场，也深受人们喜欢，做锅巴馒头的生意也越来越兴隆。

锅巴馒头随着人们生活水平的提高，食品越来越向精细、新奇和功能性、便捷性、美味性发展。馒头虽然是北方人的主食，但南方也很受欢迎，成为人们早餐中的佳品。而锅巴馒头因其新鲜、可口，独特的口感，已经跳出了早餐的范畴，更合年青人，适合快节奏都市生活的人们。顾客买到手里的锅巴馒头，上蒸下烤，内嫩外焦，不但外观漂亮，底面金黄，撕开后，一股浓浓的麦香随着蒸汽扑鼻而来，禁不住咬上一口，感觉绵软柔韧，入口化渣，甜而不腻。一个馒头下肚，暖乎劲还未过，赶紧再来一个。锅巴馒头将登陆中国主食市场，掀起一场食品变革的强烈旋风。

名师简介：

汪宝：国家一级面点师，从业12年，曾先后在湖北地质大学、东方大酒店、武汉机关食堂、武汉林业局中餐厅均任白案兼技术顾问；他曾赴广东、上海等地学习、培训；精通面点、大案、小案等技术；尤其是在包子、粉面类、酱香饼、汉味早点，广式茶点、广式肠粉集百家之长，改进创新，手艺精巧，巧夺天工；口感更是独特，令人回味无穷形成自己独特的产品风格，深受广大学员喜爱。

阮选明：中华餐饮界知名厨师，明星金厨，国家餐饮高级技师，曾获得中华优秀厨师，中国金牌厨师等荣誉称号，曾在丽晶大酒店、东方美食城中餐部行政总厨，曾得到史正良大师的精心指点，精通粤菜、

湘菜、面点、烹饪和制作，曾在第二节全球华人餐饮名人论坛上获得华人餐饮名厨荣誉称号，现阮大师主要负责佳肴汇公司中式面点产品的研发和培训，为人热情、教学认真，受到了学员的好评和拥护。

培训详情：

培训内容： 锅巴馒头 包子的全套制作课程。

培训费用：1880元：包含技术配方学费、学习材料费、中餐费、资料费。终生技术免费升级。

培训时间：老师一对一授课，包教包会,学会为止，学校不限制学习时间，一般3-5天左右根据个人情况而定，直到完全掌握技术为止。

培训课程：

- 1.所用器具、设备的使用购置；
- 2.讲解所用原料的作用及使用方法；
- 3.专用馅料的调配；
- 4.和面及发酵面团的掌握，制作时间及温度的控制。
- 5.反复练习原料到成品制作的全过程；
- 6.学习各种原料，调料的认识及采购信息；

支持与优惠：

- 1.根据个人投资能力指导选址，分析消费商圈，合理设定营销方案。
- 2.根据店面情况设计装修方案，提供店面招牌、店面POP、店面灯箱效果图。
- 3.整体店面的投资预算与投资风险回避方法。
- 4.根据当地消费水平，设定产品销售价格。

培训承诺：100%传授正宗配方；100%实践操作；100%支持免费技术升级；100%中途不收费；100%包教会。签定合法“技术转让、包教包会、配方全部传授”合同。

温馨提示：即将创业的朋友们！佳肴汇知道您的钱来之不易，所以佳肴汇会凭专业、专注、负责的态度教学，让您花的每一分钱都有价值！绝不让走弯路！教一位学员，交一位朋友，因为您的成功，就是我们最大的成功！我们将一站式服务到底，伴随您们成功创业！