

# 铜锣烧培训学习

产品名称	铜锣烧培训学习
公司名称	武汉佳肴汇饮食文化传播有限公司
价格	.00/个
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

铜锣烧，又叫黄金饼。因为是由两块像铜锣一样的饼合起来的，故而得名铜锣烧。是一种烤制面皮、内置红豆沙等夹心的甜点，日本人喜爱的糕点，日本卡通人物哆啦A梦和哆啦七小子最爱的食品。两片圆盘状，类似蜂蜜蛋糕的饼皮包裹豆沙馅，因为形状类似两个合在一起的铜锣而得名。而对于中国人来说，其实就是我们更为熟悉的豆沙饼。

锣烧饼皮散发浓郁的蜂蜜香气，口感松软，细致的外皮与香滑的内馅，交融出绝妙的好滋味。无论是原味红豆风味，还是浓情奶油风味、自然草莓果味，搭配珍珠奶茶或咖啡也是非常好的享受；直接食用也是一样出色。

铜锣烧采用纯手工制作，配方源于日本料理大师，为了适合中国人的口味，除了传统的原味红豆，又开发出肉松、牛奶、绿豆、蓝莓、草莓、奶油等口味，新鲜纯正的浓郁口感，值得机器猫迷们细细的品尝。

培训详情：

铜锣烧系列： 香蕉风味铜锣烧 奶香密豆风味铜锣烧 酸奶水果风味铜锣烧 抹茶红豆风味铜锣烧 原味红豆风味铜锣烧 浓情奶油风味铜锣烧 自然草莓果味铜锣烧 肉松铜锣烧 绿豆铜锣烧 蓝莓铜锣烧 草莓铜锣烧等。

鸡蛋仔系列： 原味鸡蛋仔 日式抹茶味鸡蛋仔 黑巧克力鸡蛋仔 烤花生味鸡蛋仔 香蕉味鸡蛋仔 草莓鸡蛋仔 葡萄味鸡蛋仔 青苹果味鸡蛋仔等。

果露系列： 葡萄果露 草莓果露 凤梨果露 柳橙果露 桑葚果露 柠檬果露。

奶茶系列： 原味奶茶 草莓奶茶 香芋奶茶 五谷奶茶 布丁奶茶 蜂蜜柚子茶。

培训费用：铜锣烧学费1680元；加学饮品1980元、鸡蛋仔学费1680元；加学饮品1980元、鸡蛋仔+铜锣烧+饮品学费3280元，根据个人领悟能力学会为止，不限制学习时间；中途不收任何费用。

培训时间：一般5-7天左右，根据个人情况而定，直到完全掌握以上技术为止。

培训课程：

- 1.香港鸡蛋仔经营器具、设备的使用方法和维护。
- 2.讲解香港鸡蛋仔原材料作用及分类、选料、配比、及加工。
- 3.香港鸡蛋仔制作流程与技巧。
- 4.学员反复实操至熟练掌握全套技术制作工艺。
- 5.铜锣烧经营器具、设备的使用方法和维护。
- 6.讲解铜锣烧原材料作用及分类、选料、配比、及加工。
- 7.香铜锣烧制作流程与技巧。
- 8.学员反复实操至熟练掌握全套技术制作工艺。

运营培训：

- 1.开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物料采购等。
- 2.项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。
- 3.店铺经营小技巧，轻松创造财富。

4.专业老师一对一的实战示范，讲解技术。

5.老师实践中带领你学习开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

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！