

# 武汉早点培训包子培训

|      |                                   |
|------|-----------------------------------|
| 产品名称 | 武汉早点培训包子培训                        |
| 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

包子美食是中华民族的传统美食，是我国老百姓最喜欢的一种传统方便食品。因其悠久深厚的中华传统文化内涵以及南北皆宜的独特风味，成为我国美食经典代表，据调查研究显示，中国人平均每人每天都要吃2-3个包子。大街小巷的包子摊、包子铺更是随处可见。其市场需求量自然不言而喻。包子方便携带，学生、白领、工人、司机都是您的顾客群，即可店内就餐，也可外带。

大包子馒头花卷新鲜出炉、现制现售的包子，远比西式面点受欢迎，这是包子店存在和发展的必然性。另外，健康、方便、快捷、卫生等特点，是包子店铺具有发展前景的关键因素，为人们快速、营养地解决日常饮食提供了最佳的选择。从投资角度考虑，包子店属于小投资、大回报的项目，并且入门简单、需求无季节性、可持续经营，商务部统计，一间5平米包子店的月利润在8000元至20000元。如果有特色，而且地段好的话，月收入可以达到几万元。特别是没有什么技能的朋友，开一家包子店是很好的选择!

### 1.发酵时间短，出品速度快

佳肴汇坚信技术创新是发展的原动力，在胡大师的带领下，经过多年的实验攻关，研发了以“中国传统老面发酵技术和现代生物发酵”巧妙结合技术，彻底颠覆了“晚上和面，五更揣碱”模式；从和面、发酵、包馅、蒸制、出品仅需40分钟，不受地域、季节、气候的影响，稳定性强。

### 2.卖相好，不塌皮，不浸油，不粘笼，不缩小

“佳肴汇包子”面皮雪白如脂，刚柔相济，形如含苞秋菊，爽眼舒心，色相颇为勾人，放置不塌皮，不缩小，胚皮不浸油，包子底部不粘笼，此工艺全国唯独“佳肴汇”独有。

3.口感好，不粘牙、面胚皮薄，肉嫩，汤鲜，汁多，用料精细，制作讲究

“佳肴汇包子”入口柔和，面胚松软适中，细嚼起又不失老面的韧劲，不粘牙；馅、胚柔嫩分层，透亮丰富的汁液，粉嫩的肉馅诱人至极，肉汁包裹肉香，馨香不腻，沁人心脾，交融搭配齿颊留香；

4.成本低、产量高按照通常做法，一斤面粉仅仅只能做12-15个包子，而“佳肴汇”新工艺可做16-20个包子。利润看的见，摸得着。

5.标准量化，操作简单，上手极快“佳肴汇”包子的配方全部按照以“克”为单位，用秤称，标准量化，不需要基础，傻瓜式操作，简单易学。佳肴汇有经典各类特色小吃，包括卤菜系列、粉面系列、面点系列、烧烤麻辣烫系列、中西式快餐系列、时尚饮品系列.....等100多个火爆项目，提供技术培训及开店策划支持，一个项目就可单独经营，也可一个店经营多个项目。我们一直坚持：随到随学，自由选择，真材实料，亲手操作，反复实践，包教包会。每个项目，由学员自己选择，一对一教学，老师亲身示范，学员亲手练习，每一个步骤，标准化教学。每一个品种，反复实践。直到让学员完全掌握每个步骤的要点，技术的诀窍，都能自己亲手做出合格的特色小吃。

培训内容： 经典鲜肉大包 经典酱肉大包 经典牛肉大包 粉丝大包 香菇青菜大包 韭菜鸡蛋大包  
榨菜肉丝大包 雪里红肉丝大包 红萝卜肉丝包 红豆沙大包 糖三角 桂花糖大包 刀切馒头 玉米馒头 荞麦馒头 葱油花卷 三色花卷。

所有通过我企业培训的学员，自己开店创业，在经营过程中我公司也会充分和您分享我们后期饮食研发成果，提供强大的技术支持，并一起抵御市场风险，收获成功和工作的乐趣，确保每家合作店具有一流的产品和超强的竞争力，让您开店无忧。

凡来公司考察学员，我们都免费赠送价值千元以上的流行技术配方，下岗职工、复转军人、大学毕业生还可享受5%的价格优惠。

学员所有项目学习费用优惠：

1、学两项打九折，另送一项，中途不收任何费用。

2、学两项送两项，中途不收任何费用。

3、学三项送三项，中途不收任何费用。

后期保障：

1、学员学习期间学校免费提供住宿包中餐（每个房间都有空调）、包教包会、不限制学习时间，学会为止！

2、学员所学项目免费后期技术升级，免费提供学习原材料，免费指导经营管理方法！

3、学员结业安排：学校免费安排学员到实体店实习，也可免费介绍到武汉各大学食堂承包档口或到繁华地段开店！

4、学员毕业后，开店经营，增加盈利项目等都可以随时联系我校老师及校长！