

包子技术培训,包子馒头的做法

| | |
|------|---------------------------------|
| 产品名称 | 包子技术培训,包子馒头的做法 |
| 公司名称 | 深圳市诚信餐饮管理有限公司 |
| 价格 | 1680.00/个 |
| 规格参数 | 培训内容:包子 培训方式:一对一 培训效果:包教会 |
| 公司地址 | 深圳市宝安区沙井街道衙边学子围工业区8栋二楼南面 |
| 联系电话 | 020-29810570 13428866233 |

产品详情

包子技术培训,包子馒头的做法,包子是中国汉族传统面食之一,相传由三国时期诸葛亮发明(距今1800多年)。“包子”这个名称的使用始于宋代,《燕翼诒谋录》:“仁宗诞日,赐羣臣包子。”包子后注曰:“即馒头别名”。馒头之有馅者,北人谓之包子。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。常用馅心为猪肉、羊肉、牛肉、粉条、香菇、豆沙、芹菜、韭菜、豆腐、木耳、干菜肉、蛋黄、芝麻等。

包子馒头培训内容:

- 1.包子馒头发面的配比技术和和面手法技巧
- 2.包子馒头所用多种原料认识及性能分析
- 3.独门秘制肉馅配方及实操练习
- 4.做包子馒头产品的流程及技巧
- 5.包子馒头制作设备使用维护及采购信息
- 6.各种调料的认识及采购信息

广品餐饮包子馒头培训加盟合作方式:

- 1.包子普通班、培训费用 学费1680元,包含馒头、花卷、肉包、菜包、豆沙包、莲蓉包、芝麻白糖包技术转让、教学材料、食宿、技术升级、增值服务等全部费用
- 2.包子高级班,学费2800元,包含油条,广东煎堆,椰汁馒头,粗麦馒头,花卷、大肉包子,豆沙包、叉

烧包，奶黄包，流沙包，麻茸包，素菜包、豆沙包、莲蓉包、姜汁小笼包技术转让、教学材料、技术升级、增值服务等全部费用

广品专业包子馒头培训真诚为您扶持创业，教学全程以实操为主，学员实际动手操作，从选料、配料、相关技巧、后期成品的处理，都一一保留传授，包学会到位，广品餐饮实行一次性收费，中途不再收取学员任何费用，现餐饮培训行业鱼龙混杂，技术配方参差不齐，广品专业包子馒头培训，十多年的包子馒头培训教学经验，做出的包子馒头口感可以五星级酒店相提并论！广品专业包子馒头培训可能不是您唯一的选择，但我们坚信这是您一次正确并且改变人生的选择！广品餐饮诚信经营，务实创新，稳健发展，愿与君携手共赢！