

# 面点包子培训 包子馒头 专业广式包子技术培训

产品名称	面点包子培训 包子馒头 专业广式包子技术培训
公司名称	深圳市创富餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	深圳市宝安区石岩街道龙腾社区松白路2491号三楼南面（办公场所）
联系电话	0755-88863900 13713507312

## 产品详情

面点包子培训 包子馒头 专业广式包子技术培训，包子、“馒头是中国传统食品之一，价格便宜、实惠。包子通常是用面做皮，用菜、肉或糖等做馅儿。不带馅的则称作馒头。在江南的有些地区，馒头与包子是不分的，他们将带馅的包子称作肉馒头。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。常用馅心为肉、芝麻、豆沙、干菜肉等。

一、包子馒头班1500元，送现磨豆浆。

1 面的发孝技术，面团的制作手法.

2 肉馅的搭配及鲜香味的调制.

馒头、花卷、肉包、菜包、芝麻花生糖包、豆沙包。

3

二、广式包点，学费2800元；送现磨豆浆。

品种：生肉包，叉烧包，莲蓉包，奶黄包，流沙包，豆沙包，芝麻糖包，麦香馒头，白馒头，双色馒头，葱花卷，素菜包。

包子在丰富多彩的中华饮食文化中占有重要位置.包子是最具传统风味的中华特色美食.深受百姓喜爱.百余年的历史长久不衰.有广泛的群众基础,市场巨大,是目前国内餐饮业中最火爆的项目.特点是投资小,回本快.风险低,利润大.一年四季都热卖,收益稳定.最适合广大中小投资者.

深圳市创富小吃/蛋糕培训

公司地址：深圳市宝安区石岩镇松白路2491翡翠公寓三楼（石岩汽车站往公明方向走800米东原天桥旁）