

# 学面点的长沙面点师培训学校

产品名称	学面点的长沙面点师培训学校
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

## 产品详情

哪里有学面点的长沙面点师培训学校包子，是中国传统小吃项目之一，与其他项目不同，包子不管是在大江南北都是非常流行的小吃品种，广受老百姓的欢迎，老少皆宜。

红星鹏飞培训的包子馒头是采用中国传统的老面发酵和结合现代生物发酵两种配方。面质柔韧且有弹性，面色洁白而富有光泽。馅料原料配制口感纯香，入味鲜美、汤汁鲜香。在原料和配料上独具特色，特别是猪肉灌汤包、牛肉灌汤包配料讲究、鲜美可口、备受欢迎，形成了鲜明的特色。刚出笼的包子，大小整齐，造型饱满可爱，色白面柔，看上去如薄雾之中的含苞秋菊，爽眼舒心，咬一口，香气扑鼻，令人胃口大开，顾客争相购买，深受百姓喜爱及新老顾客的好评，一年四季热卖，生意火爆！

长沙湖南红星鹏飞小吃餐饮培训学校

更多项目咨询了解：13135218825（微信号）

好消息：欢迎各位创业朋友前来报名，免学费，只收取报名费1888元，任意学习六个项目，告别打工，小本创业。[红星鹏飞]提前预约1人学费可以两个人来学

时代阳光大道西600号红星鹏飞学校

长沙小吃培训网址 <http://www.cshxpf.com/>

湖南小吃培训网址 <http://www.ssxcm.com/>

特色小吃培训网址 <http://www.slf58.com>

想创业，找红星鹏飞

教学理念：诚信教学，保证品质，共创社会价值；全天候接受小班报名，滚动式开班，专业技师手把手教学。教学优势：1、专业技师手把手教学，2、免费提供开店指导3、终生免费技术升级

长沙红星鹏飞小吃培训技术学校，提前联系即可随到随学，常年招生！

### 【红星鹏飞面点·包子特点】

包子的销售不受原料和地区的局限，全年经营无淡季，效益明显可见。既可堂吃又可外卖，餐厅和外卖窗口相得益彰，彰显独特优势和魅力。无论在大型超市、繁华商业区、步行街、大型写字楼区、居民集中区、集贸市场、工厂学校两侧、还是火车站、汽车站等处均适合经营。具有投资小，见效快等优势。

### 【红星鹏飞面点·培训内容】

包子

1 发面技术，轧面技术 馒头 花卷制作。

2 主要品种：猪肉包子 鸡肉包子 雪菜包子 香菇青菜包子 麻仁包子 豆沙包子 牛肉粉丝包 猪肉粉丝包 三鲜包子 干菜包子等等。

天津包子

1 发面技术，轧面技术 馒头 花卷制作

2 主要品种：鲜肉包 三鲜包 什锦素包 津门梅菜包 野菜包 狗不理大包 酱肉包 海鲜包 虾仁青瓜包 虾肉韭菜包 牛肉包子等等。

汤包系列

1 发面技术，轧面技术 馒头 花卷制作。

2 主要品种：四季美汤包 猪肉汤包 鸡肉汤包 三鲜汤包 马蹄汤包 番茄汤包 牛肉汤包 麻辣汤包 蟹黄汤包 野鸭灌汤包 海鲜灌汤包等等。

赠送营养粥系列：豆浆 豆腐脑 清酒 蛋酒

### 【红星鹏飞面点·培训课程】

- 1、发面技术制作工艺及要点。
- 2、轧面技术制作工艺及要点。
- 3、各种馅料的制作工艺及要点。
- 4、设备使用维护；
- 5、各种调料的识别及采购信息