

包子培训长沙专业教面点技术

| | |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 包子培训长沙专业教面点技术 |
| 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

长沙红星鹏飞小吃培训专业培训包子技术、手把手教你包子制作的全过程包含:和面、压面、发面、醒面、擀面、调馅、包法、蒸包子。

包子培训种类:灌汤包、各种馅料包子(芝麻糖馅、香菇肉馅、豆沙馅、青菜馅、盐菜馅、酸菜馅、榨菜馅、叉烧馅、牛肉粉丝馅等)、各种馒头做法(白面馒头、荞麦馒头、玉米馒头、双色馒头)、各种花卷(辣椒卷、豆沙卷等)、烧麦。培训内容:1.包点技术理论讲解2.材料和调料的选购3.设备、工具的识别和配置4.包点发面、轧面技术及要点;5.包点各种馅料的调制技术及要点;6.设备的使用方法与维护方法;7.包馅的手法技术及要点;8.原料存放、保鲜技术9.配料存放和配置技术10.各类原料预处理方法11.菜品搭配禁忌12.开店选址和促销指导13.材料价格和采购渠道

服务宗旨:热情接待新老客户,确切了解顾客需求;现场展示技术过程,确保包教包会;开店免费指导。企业目标:创中国特色,出世界精英。

营销战略:技术独特、口味正宗、价格适中、包教包会、服务优质。

经营理念:人无我有,人有我优,人优我特,人特我精。有了客户的成功,才有我们的成功。

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

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!