

长沙包子培训早餐包子培训

产品名称	长沙包子培训早餐包子培训
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

包子是中国老百姓喜欢的一种传统方便食品，包子是以猪肉大葱馅为常见，其次是以羊肉、韭菜、豆沙、香菇、小白菜等作馅。包子作为中国特产之一，价格便宜、实惠、风味独特。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。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，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。长沙红星鹏飞早餐包子培训，早餐包子培训优势 1、味道一绝:红星鹏飞灌汤包是提取了天津狗不理包子和开封灌汤包之精华,在加工工艺和配馅配料方面做了很大的改进,蒸出的包子色白如玉、馅大皮薄、汤多味浓、吃了还想再吃,欢迎全国广大朋友前来投资学习。

2、实地培训:凡是来红星鹏飞学习的学员,我们保证一律在本公司实地培训,有专业手把手教,包学包会,亲自动手学习活面、揪剂、擀皮、绞馅、配馅、打馅、手法、蒸制等一系列制作工艺,保证做出的包子与我店味道一致,学习3-5天即可全部掌握,让您在学习技术的同时还可以了解如何开店、开店后如何经营、如何控制成本、如何销售待客等别的地方学不到的真本事。

3、传授配方:凡是我司学员,我们都将把红星鹏飞灌汤包的所有制作工艺和配料配方全部传授,毫不保留,助您事业腾飞,不会受制于人。 4、品种丰富:使用我司灌汤包制作工艺,可以制作出30多种不同馅的灌汤包,猪肉、牛肉、羊肉均可入馅,同时馅料还可以制作成馄饨、饺子等,味道可口,唇齿留香。

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！

