

潍坊可以培训麦烧技术，包教包会

产品名称	潍坊可以培训麦烧技术，包教包会
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

麦烧近来在全国各地广为流行.操作简单,本小利高,成为早餐创业之热门项目.美味小吃，深受大众喜爱，消费人群广泛，回味无穷。经营简单，无须多少投资，利润可观，经营场地不限，实为早点创业的好项目。

麦烧之所以顶部不封口，是由于茶客所带的小菜品种不一，有的是生牛羊肉和姜葱，有的是萝卜青菜豆腐干.....为区别各位茶客的小菜，便不封口，每当一笼蒸好后，店小二便会把蒸笼端到茶堂的大桌上，说：“各位茶客的小菜捎来了，劳驾自选。”这时茶客各自点了自己的“薄饼包菜”边吃边饮。

青岛膳学派承诺

- 一：学员可以先实地考察，参观现场;
- 二：可先品尝试吃，好吃满意后再报名
- 三：青岛膳学派明码收费，除学费后，中途没有任何添加费用

四：确保每一位学员百分百学会，学习时间不限制，学会为止；

五：确保每天现场实践现场操作练习，一对一教学，手把手教会；

六：确保传授正宗秘制小吃配方；

七：确保长期对学员的技术升级免费上课培训

麦烧是非常引人喜爱的特色小吃，据说起源于包子。它与包子的主要区别除了使用未发酵面制皮外，还在于顶部不封口，作石榴状。较早的史料记载：在十四世纪高丽(今朝鲜)出版的汉语教科书《朴通事》上，就有元大都(今北京)出售“素酸馅稍麦”的记载。该书关于“稍麦”注说是以麦面做成薄片包肉蒸熟，与汤食之，方言谓之稍麦。“麦”亦做“卖”。又云：“皮薄肉实切碎肉，当顶撮细似线稍系，故曰稍麦。”“以面作皮，以肉为馅，当顶做花蕊，方言谓之烧卖。”如果把这里“稍麦”的制法和今天的烧卖作一番比较，可知两者是同一东西