

东营可以学小笼包技术

| | |
|------|-----------------------|
| 产品名称 | 东营可以学小笼包技术 |
| 公司名称 | 城阳区薛书桥快餐店 |
| 价格 | .00/个 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米） |
| 联系电话 | 15863078762 |

产品详情

青岛学包子技术哪里好

请花十秒钟时间联系我，绝不会让您失望！

包子，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，出名的有广东叉烧包、上海灌汤包。中国的面相学也有包子脸之说。

【实际操作内容】：

- 1、小笼包的体系叙述；
- 2、小笼包质料的选购；
- 3、小笼包食材的预加工；
- 4、小笼包加工的根本规范；
- 5、小笼包加工的技术过程；
- 6、小笼包运营定价准则；
- 7、训练调味品及质料的货源途径；

【投资前景】：

美食本来就是一门艺术，中国人发明的包子可算是这门艺术中的一个杰作，而小笼包更是把这一艺术发展到了一个。

小笼包有广泛的群众基础，市场巨大，是目前国内餐饮业中火爆的项目。

投资小，回本快，风险低，利润大，一年四季都热卖，收益稳定，适合广大中小投资者。

【学习过程】：

第一步，师傅亲手操作并口头指导，学员边看、边听、边记、边学。

第二步，学员亲自操作，师傅旁边指导。

第三步，学员及师傅均认为掌握相关技术方可结业。

第四步，理论指导开店经验及相关注意事项。

第五步，提供学员所需采购设备及原料的供应市场

【培训时间】：根据个人掌握情况而定，不限制学习时间，学会为止，包教包会，一般2-3天可学会。

【学习流程】：签订合同—认识材料—配方—一对一培训—亲自动手操作—熟练操作学会为止!

【培训方式】：常年培训、节假日不休、随到随学、不限时间、亲手操作、学会为止!

随到随学 | 配方公开 | 食宿免费 | 材料免费 | 一对一手把手教学 |

先尝后学 | 技术保障 | 实践操作 | 师傅耐心 | 无需预约 |