

济南灌汤包技术培训，包吃包住

产品名称	济南灌汤包技术培训，包吃包住
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

济南灌汤包技术培训，包吃包住001

灌汤包培训，灌汤包是一种传统特色小吃。制作原料主要有面粉、温水、猪五花肉等。早在北宋市场上已有售卖，当时称灌浆馒头或灌汤包。灌汤包有了形式美，其内容精美别致，肉馅与鲜汤同居一室，吃之，便就将北国吃面、吃肉、吃汤三位一体化，是一种整合的魅力。吃灌汤包子，汤的存在列较好位，肉馅次之，面皮次之。当然灌汤包也是人们早餐热爱的美食之一。

开封灌汤包子已有百年历史。风味独特，是开封著名食品之一。小笼包子选料讲究，制作精细。采用猪后腿的瘦肉为馅，精粉为皮，爆火蒸制而成。

膳学派培训的开封灌汤包子特点外形美观.小巧玲珑.皮薄馅多.灌汤流油.味道鲜美.清香利口.汤汁醇正浓郁.入口油而不腻.狗不理制作的包子口感柔软，鲜香不腻，形似菊花的半发面汤包。既锁住了汤汁又保留了面皮松软，还把包子外形做成十八个摺。状若凝脂，形似菊花的外形，这古老独特的工艺和至今难以忘怀的馅料散发的浓浓酱香味、面香味以及从口就能吃到皮和馅，直到一口依然是有皮有馅的感觉。深受国内外食客的喜爱。

灌汤包培训传授品种

灌汤包技术，包括：全套灌汤包技术，面粉的挑选，汤包类的储存保鲜等技术。

灌汤包培训项目优势

灌汤包项目优势一

灌汤包投资小，回报快，不需要高技能，所面向的消费群体又是较广范的，只要能坚持，调整好心态，

几乎是零风险。

灌汤包项目优势二

灌汤包消费群体庞大；目前我们的消费主流群体以年轻人为主，适合各式的人群。中老年人，小朋友，也照样是我们庞大的消费群体。

灌汤包项目优势三

无需店面也可经营，现在很多人都有资金，在选择行业的时候，又左右为难，而灌汤包特别适合中小创业者，它技术好掌握，可操作性强，经营灵活。

经营方针：以消费者需求为中心，以质量较好、服务至上为原则，以顾客满意为标准，以维护企业信誉为己任，为消费者提供文化式舒适的就餐环境；便捷式周到服务；特色式精致的产品；家庭式忠心的关怀。

企业精神：质量是企业的生命，把每一位顾客视为亲人，把制作每一个包子和菜品视为创作艺术珍品，让顾客满意是我们的工作标准，维护企业信誉我校的神圣职责。欢迎来到培训基地现场考察，免费品尝，满意后再交费学习，签订合同