

株洲早餐烧麦培训

产品名称	株洲早餐烧麦培训
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

产品详情

我国小吃业在快速发展的同时，也存在着结构发展不平衡的矛盾，尤其是大众化小吃相对滞后，制约了小吃业保障和满足人们生活功能的充分发挥，迫切需要大力加快发展。加快推进为居民提供方便、安全和价廉的大众化小吃服务，既是满足需求、扩大消费的一项紧迫任务，也是克服行业发展瓶颈、实现小吃业持续快速发展的一项长期基础性工作*

包子、馒头、花卷、烧麦是中国传统食品之一，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，较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。

食为天联系人：唐老师

联系电话：18707499801 微信同号

优惠活动：一份学费学两个人 优惠尽在咨询哦！

单位地址：长沙天心区刘家冲南路599号碧水春城碧桂园3期17栋三楼曾氏食为天美食培训

郑重承诺：学会为止；随到随学；真正的手把手教学，学会为止；后期指导长期免费。

特点：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，较小的可以称作小笼包，其他依次为中包、大包。

学员在培训期间一律亲自动手操作，师傅全程讲解，学员从较基本的开始做起，学员只管放心大胆的做，技术培训包教包会，一次不会可以再学，直到学会为止。包教包会，不会可以免费再学(一般3-5天可以学会)。

开早餐店要赚钱必须注意事项：

1、虽说早餐市场很大,但早餐的卫生状况也一直存在问题,特别是一些小吃摊。因此,经营早餐一定要注意卫生。卫生包括食品的清洁卫生和经营者的个人清洁卫生。个人着装要整洁、干净,店面一定要干净整洁,没有油污,餐具一定清洗消毒干净,要摆放整齐,拿过钱的手不要直接再去取食品.....要有良好的食品卫生习惯,你可以去馍馍哥的店面看看他们的形象与卫生确实做的不错。

2、服务:善良、好客、贴心、周到的服务永远是服务业竞争的制高点。服务是有价的:好的服务,东西贵一点顾客也乐意去,因为他得到了满意这个附加的价值。与传统早餐店相比馍馍哥无论是服务、环境、还是种类都全面超越,不管是有怀旧情节的人群,还是追求个性、新潮年轻人,同时还是对质量有高要求却时间紧迫的白领我拍我们都可以满足其不同的需求。

3、其实开早餐店不止是可以早上卖早上赚钱,现在我们要与时俱进,馍馍哥就不止是早晨卖,中午,晚上同样是黄金时代,因为人们吃的是健康和口味

授之于鱼不如授之于渔。机构专注于全,精,专业的的技术和工作技能传授,让每个学员能学到一行,而且能真正的精于一行,实实在在学到创业谋生技能,在创业之路上安稳的扎根下来。机构着重于学员的动手能力,手把手的教学,让学员能够青出于蓝而胜于蓝