

# 山东大包子技术教学，包教包会

产品名称	山东大包子技术教学，包教包会
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

山东大包子技术教学，包教包会002

包子(steamd stuffed bun)是一种古老的传统面食，一般由面包裹着馅，主要制作材料有面粉和馅，起源于四川。相传由三国时期蜀汉诸葛亮发明(距今1800多年)。包子这个名称的使用则始于宋代，《燕翼诒谋录》：“仁宗诞日，赐羣臣包子。”包子后注曰：“即馒头别名”。馒头之有馅者，北人谓之包子(意思是说馒头没有馅，包子有馅)。

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。还有灌汤包。常用馅心为猪肉、羊肉、牛肉、酸菜、粉条、香菇、豆沙、芹菜、茄子、包菜、韭菜、豆腐、木耳、干菜肉、蛋黄、芝麻、茴香等。三鲜馅分为素三鲜和肉三鲜,其中素三鲜为韭菜、鸡蛋、虾仁，肉三鲜为肉、韭菜、鸡蛋。

膳学派包子培训加盟详细内容信息

膳学派【项目名称】包子

膳学派【项目介绍】各种大小包子、灌汤包、水煎包、清真包子、以及各种肉陷素陷包子等!配方详细比例、操作流程手法全部教学!

膳学派【适合对象】想从事餐饮、小吃行业的学员、大学生、想创业的人士

膳学派【课程班型】白天班、周六日班节假日不休息

膳学派【班级班制】自由安排;实践一对一

膳学派【时间安排】3-8天小班授课，随到随学、自由安排时间(我们不限制学员的学习时间，直到学会为止。)

现在开一家包子店的前景还是非常不错的，但是不仅仅是要掌握烧烤的经营技巧，还有一个非常好的加盟商，如果您目前还没有意向加盟哪一家的话，建议您到小编公司膳学派考察一下!因为一个好的品牌它都会有良好的口碑，这些对于加盟都是有帮助的!膳学派欢迎您前来咨询和考察!