

# 东莞虎门学包子馒头培训学校

产品名称	东莞虎门学包子馒头培训学校
公司名称	东莞市鹅天下创业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	东莞市虎门镇白沙村莞太路139号（虎门高铁站路口）
联系电话	13728229457

## 产品详情

东莞虎门学包子馒头培训学校，学包子技术就到东莞食为先小吃培训班，食为先老师手把手教学，不限时间，学会为止。包子的销售不受原料和地区的局限，既可堂吃又可外卖，餐厅和外卖窗口相得益彰。无论在大型超市、繁华商业区、步行街、大型写字楼区、居民集中区、集贸市场、工厂学校两侧、还是火车站、汽车站等处均适合经营，所到之处总能引发抢购风潮，汇聚人气更汇聚财气，不但成为当地“招牌”美食，更成为城市里一道道靓丽的风景线！

**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，小的可以称作小笼包，其他依次为中包、大包。常用馅心为肉、香菇青菜、菲菜鸡蛋、香芋、豆沙等。

**馒头：**面粉发酵后，掺水和成圆形，蒸熟后，色泽光鲜、饱满，吃起来有嚼劲，越嚼越甜，越嚼越香。

**花卷：**做成椒盐、麻酱、葱油等各种口味。营养丰富，味道鲜美，做法简单。

食为先包子馒头培训内容：

- 1、原料、配料、设备、工具的认识与鉴别；
- 2、包子和面技术；各种花形制作。
- 2、发酵技术(不同的季节及气温条件下原料配比技术的掌握)；
- 3、面点制作基本手法和各种馅料的调制配比。
- 4、包子蒸制时间，温度控制。

6、肉包、馒头、菜包、花卷、制作技术

7、原料采购、存放、保鲜技术。

8、开店选址指导、开店前期准备指导、店面装饰设计、开店促销方案等。

东莞虎门学包子馒头培训学校，学包子技术就到东莞食为先小吃培训班，食为先小吃培训是具实力技术特色美食及研发培训基地。教学经验丰富，对学生有耐心，诚信办学，口碑好。包子店具有普遍适应性的关键因素，为人们快速、营养地解决日常饮食提供了新的选择。从投资角度考虑，包子店属于小投资、大回报的项目，并且上手简单、可持续经营。