

东莞虎门学包子馒头技术正宗

产品名称	东莞虎门学包子馒头技术正宗
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技术正宗做法，学包子技术就到东莞食为先小吃培训机构。食为先全国连锁小吃培训机构，品牌大，师资强，欢迎来食为先小吃培训学包子技术。日常生活中，人们食用的“馒头”，是属于一种用面粉发酵蒸成的食品，形圆而隆起，我国北方称无馅的为馒头，有馅的为包子。包子，是中国传统小吃项目之一，与其他项目不同，包子不管是在大江南北都是非常流行的小吃品种，广受老百姓的欢迎，老少皆宜。包子馒头是采用中国传统的老面发酵和结合现代生物发酵两种配方.面质柔韧且有弹性,面色洁白而富有光泽。馅料原料配制口感香,入味鲜美、汤汁鲜香。

理论学习：

- 1、开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。
- 2、项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。
- 3、店铺经营小技巧，轻松创造财富。

示范讲解：

- 1、老师亲自实操示范，讲解技术。
- 2、老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

自我实践：

- 1、老师备原材料，旁边检查指导。

2、自己操作所有流程，制作出成品，老师品尝并指导。

3、学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

东莞虎门学包子馒头技术正宗，想学好吃的包子技术就来东莞食为先小吃培训班，食为先老师手把手教学，用心传授包点技术，食为先包子皮薄汁多，松软有弹性、馅子不冒顶、不跑油，包子色、香、味俱佳。吃起来回味无穷小投资大回报，回报快。包子馒头的销售不受原料和地区的局限，全年经营无淡季，效益明显可见。既可堂吃又可外卖，餐厅和外卖窗口均可，开包子店铺不需要大的店面，一个小小的门面，一只炉子，几个笼屉，便可开一家火爆的包子店。无须太多人手，操作简单，投入少，日营业额稳定。