

东莞厚街学包子馒头制作选食为先

产品名称	东莞厚街学包子馒头制作选食为先
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

东莞厚街学包子馒头制作选食为先，想学好吃的包子技术就来深圳食为先小吃培训班，食为先老师手把手教学，用心传授包点技术，食为先素以应用能力和技能技巧培训为特色，培养学员具有多技能和特长的就业能力，受到广大的用人单位的一致好评。培训中心宽敞明亮，设备齐全，所有项目均由老师亲自示范，包教包会，学会为止！

包子既可堂吃又可外卖，餐厅和外卖窗口相得益彰，彰显独特优势和魅力。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！

包子馒头培训内容：

- 一、各种早点的面粉认识和选择;
- 二、和面的配方及设备的使用;
- 三、各种馅料的配方和制作;
- 四、制作包子的手法学习;

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。

东莞厚街学包子馒头制作选食为先，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，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。馅料原料配制口感纯香，入味鲜美、汤汁鲜香。