

# 双皮奶小吃技术培训 保定的想学习

产品名称	双皮奶小吃技术培训 保定的想学习
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

## 产品详情

双皮奶怎么做?双皮奶配方?

双皮奶是甜品中的高端的形象，但价格却非常的亲民，双皮奶的口感就像鸡蛋羹一样的细嫩滑软，吃起来奶香奶香的，还带着一点清甜。膳学派小吃培训学校培训的双皮奶口碑好，培训费用合理，经验丰富老道，口味品种多，选择膳学派，做生意更有保障。

双皮奶是一种著名的粤式甜品。产于广东省佛山市顺德区，甘香嫩滑，别具一格。相传双皮奶是1850年由一位董婆婆在顺德大良发明。双皮奶在广东很著名。在澳门，以义顺的双皮奶比较为驰名。而在广州，就以在20世纪40年代就开始经营的南信甜品店比较为知名。在香港，澳洲牛奶公司是比较为驰名。在顺德，则以仁信和民信为比较著名。双皮奶，上层奶皮甘香，下层奶皮香滑润口。香气浓郁，入口嫩滑，让人唇齿留香。因其特殊的口感，也被不少人所喜爱，也是学习的不错选择。

- 1、准备所需原料，如果用400ml的牛奶，用2个鸡蛋也可以。
- 2、牛奶倒入小奶锅中加热，加热但不要煮开，煮开后不容易形成奶皮。
- 3、加热后的鲜牛奶倒入容器中，放在通风处等待奶皮的形成。（这一层的奶皮是靠鲜牛奶的热气往上顶而形成的奶皮。）
- 4、用小刀或者筷子划开一个口，口子也不要太小，太小的话再倒回去的时候容易把奶皮压在下面。
- 5、把奶皮下面的牛奶倒出，留少许牛奶在碗内。（为了避免因操作迟缓，底部的奶皮沾粘在碗底无法浮起。）
- 6、倒出牛奶的碗，一层奶皮在碗底。

1.鲜牛奶500ml,用全脂奶，脂肪含量越高越好;

2.鸡蛋3个，

3.白砂糖随意,根据自己的口味适当加量。

培训内容：

双皮奶、姜奶、奶茶

双皮奶培训内容：

- 1.双皮奶原料、设备的认识和采购方法;
- 2.双皮奶经营设备器具和经营模式学习;
- 3.双皮奶制作方法和配方配料;
- 4.双皮奶各种口味的制作;
- 5.双皮奶的存放以及保存方法。

双皮奶学习时间：

师傅手把手教学，学员亲自动手操作，不限制学习时间，一般是3-5天左右，具体视个人情况来定，包教会，学会为止。

膳学派杭州双皮奶培训课程

红豆双皮奶，绿豆双皮奶，牛奶双皮奶，芒果双皮奶，西瓜双皮奶，莲子双皮奶、西米双皮奶、红豆双皮奶、桂圆红枣双皮奶、珍珠双皮奶等

双皮奶学习方式

按照双皮奶标准的比例配方，老师一对一教学，学员亲自动手操作，反复练习，直到做出学员满意

后续服务支持

- 1、一次学习，终身技术免费升级。技术上不断更新，跟踪服务，让学员放心创业;
- 2、原料与设备如果当地买不到，我们可以为你提供原材料代购、配送服务;
- 3、开店过程中不管技术上还是经营上问题，都可以电话咨询我们的老师，遇到没办法解决的问题，还可以免费回来继续学习。

牛奶中的乳脂约提供全奶热量的48%，脂肪也使奶具备特有的香味。乳脂是高度乳化的，有利于消化，其中含有500多种不同的脂肪酸和脂肪酸衍生物。

膳学派双皮奶技术，在行业中也是顶尖的存在，传授了全国各地的学员，助力与他们成功开业。膳学派传授小吃技术，技术配方完全不保留，全部传授给每一位学员，让学员能学到真正的技术和配方，不受加盟商的限制，自由经营!