

## 安徽的学习水果捞技术 学费低廉不乱收费

产品名称	安徽的学习水果捞技术 学费低廉不乱收费
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

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

现在流行所谓“水果捞”，是从香港流行过来的，就是各种水果搭配，辅以汤汁，亦可加入配料，如西米，雪蛤，燕窝，奶油.....。无论冬天还是热天，就很想吃甜品，水果捞的那种香浓味及色彩之美感一定吸引你。

水果捞是一种港式甜品，此产品冬天和热天均可以售卖及食用，众多心润心学员港式甜品店中均有水果捞，它是大从化比较容易接受的甜品之一，炎热的夏天，能遇上这样清爽的水果捞，冰凉可口，解暑降温。一颗烦躁的心，都可以借助冰的感召得到愉悦。

想要经营一家非常成功的水果捞店，并且可以让自己店铺的水果捞更受欢迎，得到更多消费者的支持和认可，让自己的经营的过程中得到更多利润，前提就是一定要学习专业的水果捞制作技术，需要让自己掌握更为丰富的运营经验，这在整个行业竞争才会有更好的优势，所以大家一定要选择专业正规的水果捞培训学校进行学习，这样才会掌握更为专业的制作和运营技术，在行业发展过程中更有优势。

它以各式新鲜水果作为基本原料、加以不同的原材料，如：西米，雪蛤，燕窝，奶油等等，制作简单，吃起来冰爽浓香可口，主打的新鲜水果有：芒果、草莓、奇异果、木瓜、香蕉等。

水果捞就是一种将不同的水果和酸奶、炼乳通过一定的方法融合放在一起的饮品。工艺简单、原料不贵，那么一份25的水果捞的成本是多少，水果捞就是一种将不同的水果和酸奶、炼乳通过一定的方法融合放在一起的饮品。工艺简单、原料不贵，那么一份25的水果捞的成本是多少，水果捞的成本不高，虽说现在水果比较贵，但其实一份水果捞并不会用很多水果，而且所有的原料如果是从产地直接大量购买，成本会便宜很多。一份水果捞的成本也就几元钱，但是一份水果捞的价格却能买到十几元到二十几元，水果捞一份就能赚10-15元左右，可见水果捞利润是非常可观的。而且，它所带来的愉悦感和美味还会让顾客收获到超乎寻常的好处，因此才会成为回头客。火龙果、芒果、猕猴桃是我爱的。到[膳学派小吃培训],传授配方，手把手教学，不限时间,包学会！

水果捞制作工具：

制作水果捞只需榨汁机、水果刀.....及一般锅具就可以了，其主要原料芒果及西米再添加相应的原料就能达到制作一份精美好看又好吃的水果捞产品。制作特色是现场制作、现切现做、无添加剂，适合现代追求健康生活模式的都市时尚一族。

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。1.备原材料，老师旁边检查指导。2.自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。3.学员动手实操，老师引导，熟透操作流程。酸奶水果捞、自助酸奶捞培训，-小吃培训，-早点培训，-奶茶加盟，哪里有培训蛋糕，哪里有培训四果汤，1.讲述制作水果捞的各种工具和使用方法。2.细心传水果捞每一个步骤流程，调味品的用量。3.设备采购渠道指导，酸奶水果捞的系统讲述；酸奶水果捞原料的选购；酸奶水果捞食材的预加工；酸奶水果捞加工的基本标准；酸奶水果捞加工的工艺步骤；酸奶水果捞经营定价原则；培训调味品及原料的货源渠道；经营选址与生意技巧,投资分析，经营管理。不限制学习时间，包教包会。包含技术转让费，材料费，资料费。

膳学派水果捞培训学校非常注重学生的实践能力培养，这样做的目的是为了能够让每一个学生在毕业之后直接可以稳定的运营自己的店铺，可以很好的掌握不同专业设备的操作方法，能够根据各种不同配方轻松制作出不同口味口感以及品质的水果捞，能够更大程度的满足消费者的真正需求，满足更多不同类型消费者挑剔的味蕾，才可以在这个行业中受到欢迎，自然就会得到更多消费者的认可，品牌辨识度也更高，竞争力也会更有优势。

如果您想要开一家店铺，在开店前到膳学派小吃进行短期培训和学习，跟着导师实战演练实际操作能让自己快速上手。现在开水果捞店的投资人越来越多，主要原因就是水果捞现在确实非常受欢迎，可以满足更多消费者的口味需求，而且水果捞制作材料都非常新鲜，也会让家长朋友非常放心的给小朋友购买，水果捞不仅口感味道非常丰富，而且营养也是非常丰富，所以现在深受大众消费者喜爱，大家如果想要开一家水果捞店，建议大家一定要选好制作技术，这样才会让自己开店创业无忧。膳学派是正规大型餐饮培训学校，师资力量雄厚，拥有多名高级烹饪师任教，每年培训全国各地几万名学员，使每一个学员实现了创业致富的梦想，被学员称赞：选择膳学派餐饮培训学校是正确的选择。