

北京学习水果捞的费用

产品名称	北京学习水果捞的费用
公司名称	北京亿佳品味轩餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	北京市朝阳区小红门路城环城创意园
联系电话	13263370818

产品详情

水果捞是夏天大家很喜欢的一种食物，虽然现在冬天到了，但也抵抗不住大家对水果捞的热情，很多人想学水果捞，但是水果捞也有很多种做法，下面就说其中的两种，来看看吧。

1.奶香西米水果捞

准备原料：

西米100g、牛奶一袋、草莓、芒果、椰果适量

做法：

西米用水洗净，锅中加水，倒入西米，煮至半透明，盖上盖子焖10分钟，焖好后，用过滤网过滤出半透明的西米，清洗干净，然后倒入牛奶，放到冰箱冷藏4小时来使牛奶的奶香充分的被西米吸收，将准备的水果洗净切块，淋上牛奶西米即可

2.酸奶水果捞

准备材料：

猕猴桃、草莓、苹果、芒果、酸奶及其他水果

将准备的水果洗净去皮，切成块，然后将水果铺好，倒入准备的酸奶进去，搅拌均匀即可哦！

【为什么选择北京品味轩餐饮?】

我们不是实体店，实体店真正上手时间少，多是当帮手和杂工，学习周期长，很辛苦。

多年来，我们自己开过店，无论是小吃培训还是卤菜培训，也指导了无数家大中型餐馆的经营，有

收获也有遗憾，经历过赚钱的快乐，也经历过亏损的心痛。

现在，我们只想把这么多年来积累的一身餐饮本领传授给新的餐饮创业者们。理论结合实践，配方全透明，让学员掌握真正的核心技术，成功开启创业之路。

（想要学习可以联系北京品味培训中心刘老师）

（培训地址：朝阳区-小红门）

北京市乘车路线：

北京站：地铁2号线（北京站内环线上车崇文门下车）换乘地铁5号线（崇文门宋家庄方向上车-宋家庄站下车）换乘亦庄线（宋家庄次渠方向肖村站下车-D西南口出）换乘352路到七十一中下车即可

北京西站：地铁9号线（北京西郭公庄方向上车-六里桥下车）换乘地铁10号线（六里桥上车外环方向分钟寺下车-B东北口出）换乘352路（分钟寺上车-七十一中下车）

水果捞系列是在甜品理论上，放弃使用冰沙，结合VQ鲜榨果汁和果蔬冰淇淋的特性配比而成。