

我在长治想在2021年去山东学水果捞 水果捞技术学习

产品名称	我在长治想在2021年去山东学水果捞 水果捞技术学习
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

水果捞技术教学 包教包会

水果捞是一种制作简单，而且人见人爱的甜品。尤其是小姑娘，爱吃甜食的朋友更是爱不释手呢。甜甜的水果捞，从色彩还是营养以及口味各方面来讲都是超级惹人喜爱。美味水果捞富含水果中含有丰富的维生素、矿物质、糖分及水分，可以补充食物中的不足。水果捞芒果、圣女果、猕猴桃、葡萄、西瓜，火龙果等等块块果粒，沁入奶的环绕,色彩绚烂又争奇斗艳地互相辉映和厮缠。

水果捞材料：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。

2002年-2011年，是餐饮行业发生巨大变化的十年。很多餐饮企业确立品牌发展战略与区域发展战略，开始跨地区经营，重点打造餐饮品牌，并抢占了当地餐饮业的制高点，企业走向连锁规模化成为这一时期的显著特点。

在这十年里，餐饮行业在竞争格局和餐饮消费行为都在发生巨大变化。从竞争格局来看，一、由单纯的价格竞争、产品质量的竞争，发展到产品与企业品牌的竞争，文化品位的竞争；二、由单店竞争、单一业态竞争，发展到多业态、连锁化、集团化、大规模的竞争。三、开始突破地域限制，由在本地发展走向外地发展，由小城市向大中城市发展，由东部沿海向中西部地区发展。

水果捞培训品种:

西米捞、水果捞、椰香水晶西米捞、芒果莲子西米捞、红豆西米捞、黑白配西米捞、香芋西米捞、椰奶芋头西米捞、芒果椰汁西米捞、鲜奶椰汁西米捞、桂圆西米捞、红豆沙西米捞、绿豆沙西米捞、绿豆西米捞、鲜奶椰汁莲子西米捞、等。

从餐饮行业整体市场情况看，餐饮行业的入门较容易，创业时开一家中餐馆、面包房或者火锅店是很容易的。通过小本经营，尽管可以赚取一定的收益，但餐饮企业的内部管理结构容易缺失，例如在食品质量管控、现金管控、员工管理、骨干员工激励等方面都存在问题，不利于企业做大做强，这是中国餐饮行业多数处于中小规模的重要原因。面对竞争日益激烈的市场，中小餐饮企业的运营模式难以支撑餐饮企业的快速发展，很多中小餐企在当地的竞争中惨遭淘汰最后关店关门