

双皮奶小吃技术教学 2021去山东可以学习

产品名称	双皮奶小吃技术教学 2021去山东可以学习
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。

众所周知，产品宣传力度的大小会在很大程度上影响到产品的销量，饭团也是如此。要想自家饭团卖的好，必要的宣传不可缺少，但是宣传也需要技巧，在宣传时应该避免出现宣传没有结合商店和消费者的需求，激发不了他们推销和购买的兴趣,宣传方式和宣传产品刚被竞品采用过,宣传力度过大或过小等问题。

一般来说，凉皮店开在商业区、美食街或者是居民区附近都是一个不错的选择，这里的消费群体比较广泛，不管男女老少都有，同时消费水平和消费频率也较高，能够为店铺带来一个不错的生意。不过大家在选址的时候也要关注一下店面租金价格，这些人流量比较多的地方可能价格都会比较贵，如果太高超出了自己的预算，那么就要另选别地。

双皮奶怎么做?双皮奶配方?

- 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。

说到价格制定不合理，大多数人可能想到的都是价格制定过高，其实导致饭团不好卖的价格因素不仅仅只是因为价格制定过高，价格制定过低同样会使得饭团不好卖。价格过高将导致消费者觉得超出了自己的购买能力，从而降低购买欲望。价格过低同样会影响饭团店销量，因为消费者普遍存在“一分钱一分货”的思想，若是饭团价格过低，会使得消费者对饭团的质量问题出现质疑，从而导致饭团不好卖。