

郑州正宗糖水培训

产品名称	郑州正宗糖水培训
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

产品详情

课程简介

糖水（英文-Syrup）属于粤菜系，是两广人饮食习惯一大特色。糖水会融入奶的元素，双皮奶、姜撞奶；而有些地区糖水以山草药、天然食材著称，小吃培训都会教到。

传授种类：

1：糖水系列

学习：红豆莲子百合糖水、龟苓膏、清补凉、八宝粥、绿豆沙、木瓜炖银耳、雪耳莲子枸杞糖水、姜汁撞奶。

2：布丁系列

学习：芒果布丁、草莓布丁、牛奶布丁、布丁奶茶。

3：沙冰系列

学习：西瓜沙冰、苹果沙冰、芒果沙冰、水蜜桃沙冰、菠萝沙冰、香芋沙冰、荔枝沙冰。

4：奶昔系列

学习：芒果奶昔、西瓜奶昔、草莓奶昔、哈密瓜奶昔、香蕉奶昔。

5：特调系列

学习：柠檬绿茶、金桔柠檬茶。

6：西米露系列

学习：椰汁西米露、椰汁西瓜西米露、椰汁哈密瓜西米露、西米露奶茶、椰汁芒果西米露。

7：双皮奶系列

学习：原味双皮奶、红豆双皮奶、花生红豆双皮奶、芒果双皮奶。

培训内容：

- 1.原料、配料、设备、工具的认识与鉴别；
- 2.多种食材不同的处理方法；
- 3.面对不同的糖水品种采用的不同做法；
- 4.原料采购、存放、保鲜技术；
- 5.开店选址指导、店面装饰设计、开店促销方案等。

糖水技术培训，采用卫生健康的原料，把传统的化州糖水经典品种，和新派的糖水精华品种，融合在一起，满足了更多顾客的口味需求。

接下来，我们一起来了解，多味滋糖水技术培训的全部过程和重点细节，如果您想学习多味滋糖水技术，请花上几分钟，耐心的看看，相信会让您了解得更透彻：

一：首先，师傅会教学员，如何购买做糖水所需要的设备，并且逐一认识他们的名称、功效、使用方法，以及市场上的大概价格行情，以便学员以后自己购买时，能够买到既合适好用，又实惠低价的设备。

二：然后，学员学习认识做糖水所需要的各类原料、调料。因为市面上的糖水原料，现在是品牌繁多，五花八门的，一般人也不知道，到底哪些质量好，口味好，哪些货真价实，哪些原料干净卫生。我们只有购买到合格的原材料，才能保证成品的美味，和安全卫生。也只有买到没有价格实惠的原料，才能控制住成本，从而增加我们的经营利润。