

上海杨浦学水果捞酸奶制作不用加盟

产品名称	上海杨浦学水果捞酸奶制作不用加盟
公司名称	中山市食为先企业孵化器有限公司
价格	3000.00/项目
规格参数	品牌:食为先 产品:水果捞酸奶 优势:就近学
公司地址	中山市沙溪镇云汉路11号二楼(富华汽车站出口右走300米骏怡酒店)
联系电话	13728226457

产品详情

鲜果与酸奶组合而成的水果捞受到了消费者的热烈欢迎，消费者不仅可以享受到水果的可口还有酸奶的浓香，街边随到之处都是排着长长的队伍，因此不少朋友都想自己学做水果捞酸奶开店创业，因为水果捞操作简单，而且价格相对较高，也就意味着收入也比较可观，再酸奶水果捞对于环境要求比奶茶店要低得多，基本的餐饮条件就能满足，做起来也省心省力。

上海杨浦学水果捞酸奶制作不用加盟，学做水果捞酸奶做法配方找食为先小吃创业，在食为先可以学习到多种水果捞酸奶的制作方法技巧，常用的有火龙果、葡萄、柠檬、哈密瓜、芒果、香蕉、西米、蜂蜜、纯牛奶、酸奶等等，也是每一家水果捞都需要用到的原料，只有将这些原材料配全之后，才可以制作出味道不错的水果捞。准备工作完成后，就可以制作鲜果酸奶水果捞啦！食为先在上海嘉定、松江、浦东地区都有实体店可以学。

很多朋友在自己制作工程中也会有这样的疑问：水果捞这么简单，就是把水果切成小块，倒上酸奶，在家3分钟就能完成的，为什么感觉跟水果捞店购买的还是有点区别呢？

1、时令水果

我们在选择水果捞里的产品时要选择口感软糯的水果，像是香蕉、火龙果、草莓、猕猴桃、芒果等等，这样的水果跟酸奶混合在一起口感才是合适的

2、配料的添加

水果捞里面可以加的配料是多种多样的，爆爆珠、珍珠、芋圆、西米、椰果、蜜豆、奥利奥碎等都是不可缺少的，尤其是爆爆珠，各种口味的爆爆珠混着珍珠在嘴里“啾”的爆开是一种非常奇妙的感觉，软

糯有嚼劲的芋圆更是不用多说.....

3、水果捞重头戏酸奶

一份好的酸奶是可以混合其他水果但又不会掩盖水果的果香味的，既要厚实又要细腻爽滑，超市买的瓶装、袋装的酸奶很难跟新鲜发酵的老酸奶相比，这也是为什么在店里买的水果捞跟自己做的尝起来不一样的主要的原因

上海浦东食为先培训地址：

上海市杨浦区地铁12号线宁国路地铁站2号出口200米