

# 哪学奶茶冷饮技术比较好

产品名称	哪学奶茶冷饮技术比较好
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

学奶茶冷饮技术哪里有 青岛膳学派餐饮培训学校欢迎你

追求时尚的年轻一代早就不满足于便利商店的一瓶矿泉水、饮料的传统服务，开始追求符合自己口味的饮料用品，更是追求一种享受。奶茶就是符合时尚追求的一种，奶茶店存在的形式有很多种，以店铺的形式存在是较受大众欢迎的，有些人会想在逛街的时候有个休闲的地方可以坐下来聊聊天、休息一下，换个心情接着去“血拼”；亦或者有些人是想从这里愉快的结束整日的劳碌，以舒缓紧绷的心情。奶茶店更是情侣们约会的浪漫场香甜的奶香，营造了一个甜蜜的气氛，加速了俩人的相处距离。所以在现代珍珠奶茶店的存在已经不再仅仅是一个普通的饮品店，更是一个感情升温的温馨地带，甜甜的奶茶带来甜蜜的味道。

青岛膳学派的珍珠奶茶;兼具奶与茶的双重营养，奶香四溢、茶味芳香，更是与Q弹滑爽的珍珠巧妙结合，唇齿留香、一喝难忘。1、奶茶及系列饮品使用器具的采购及配置;2、奶茶及系列产品加工制作配比及工艺流程;3、奶茶及系列饮品的制作工艺步骤;4、奶茶及系列饮品的货源渠道;5、奶茶及系列饮品的经营定价;6、饮品店的店牌店堂设置;7、饮品店的经营方法。8、学习奶茶制作品种有:原味奶茶、果味奶茶、冷奶茶、热奶茶、双皮奶、布丁、果汁、烧仙草、沙冰、雪泡等等.按照珍珠奶茶制作标准的比例配方，老师手把手实操教学，学员亲自动手操作，在实操间反复练习，直到做出学员满意的口味为止，不限定学习时间。

奶茶源于台湾，是年轻一族喜爱的时尚饮品，在全国各地风靡，珍珠奶茶一直是人们喜爱的饮料。夏日，一杯冰镇的奶茶会给人带来清爽的感觉；冬日，一杯热热的奶茶会驱走寒冷。而且奶茶品种丰富，几乎每个人都能喝到自己喜欢的口味，这也便是喜欢奶茶不断的原因。

学奶茶技术，有很多人认为，关键是现场真实操作，反反复复操练；

走马观花，不动手操练，只做看配方单子，或仅看老师做一次半次，我肯定你学不全，更学不精！

不管老师如何标榜自己的味道如何“口感口味佳”，少了动手操练，一切都是浮云！

但是实际操作按照老师的材料来，死板作出的产品，只是一时，关键是了解到，这个材料在这个产品中

起到什么作用，授人以鱼不如授人以渔，在奶茶基础培训，注重细节操作，完全有别与一般的奶茶培训。

很多人学做奶茶，只是在网上找教程配方闭门造车，这样做不出好的味道。单纯有配方，不知道用料，也是白搭，同样的配方，不同材料，作出的产品味道肯定不同，讲解一下配方配料，反而实践、反复操练、了解奶茶的各种材料是使用量，掌握深层制作原理的良方！

因此，如果你是认真的想学一套奶茶技术，建议抽时间到奶茶实体店考察参观，不要贪图学费便宜一点点，或怕离家远一点点....

有是甚至自己是加盟店，材料都是加盟公司提供，这样的也培训技术，有什么用呢，学到的只是做法，材料也无从采购。

膳学派奶茶系列学习:

1 原味奶茶、珍珠奶茶、红豆奶茶、烧仙草奶茶、红豆烧仙草奶茶、芒果奶茶、香蕉奶茶、水蜜桃奶茶、柠檬奶茶、香草奶茶、香芋奶茶、椰子奶茶、柳橙奶茶、蓝莓奶茶。

2:冰沙系列

学习:芒果冰沙、草莓冰沙、香蕉冰沙、西瓜冰沙、哈密瓜冰沙、木瓜冰沙、柠檬冰沙、蓝莓沙冰、柳橙沙冰。

3:奶昔系列

学习:芒果奶昔、香蕉奶昔、草莓奶昔、西瓜奶昔、木瓜奶昔。

4:特调系列

学习:柠檬绿茶、金桔柠檬茶。

5:烧仙草系列

学习:红豆烧仙草、红豆花生烧仙草、烧草奶茶。

6:双皮奶系列

学习:红豆双皮奶、芒果双皮奶、草莓双皮