

甜品培训学校,学甜品技术培训班

产品名称	甜品培训学校,学甜品技术培训班
公司名称	武汉英佳尔餐饮技术开发有限公司
价格	800.00/项
规格参数	公司名:英佳尔餐饮技术培训基地 学习方式:一对一实战实操训练学习 优惠:学费享受创业补贴全额返还
公司地址	武汉市洪山区珞喻路446号洪山科技创业中心B座5楼
联系电话	027-87584041 15871728280

产品详情

甜品培训学校,学甜品技术培训班

甜品培训内容：

甜品基础

花豆、绿豆、红豆、花生、薏米、莲子、芋球、芋头、地瓜、烧仙草、紫米粥、珍珠、水晶豆等的煮法和运用。豆花的做法。

手工芋圆

芋园1号（绿豆+莲子+珍珠）、芋园2号（地瓜+薏仁+珍珠）、芋园3号（绿豆+花生+珍珠）、芋园4号（芋头+红豆+珍珠）、芋园5号（花豆+水晶豆+珍珠）、芋园6号（水晶豆+粉粿+珍珠）

滑嫩仙草

仙草1号（绿豆+莲子+珍珠）、仙草2号（地瓜+薏仁+珍珠）、仙草3号（绿豆+花生+珍珠）、仙草4号（芋头+红豆+珍珠）、仙草5号（花豆+水晶豆+珍珠）、招牌仙草（花豆+珍珠+芋园）

传统豆花

花豆豆花、珍珠豆花、花生豆花、芋头豆花、番薯豆花、红豆豆花、绿豆豆花、薏仁豆花、莲子豆花、芋园豆花

港式甜品

姜撞奶、椰皇冻、抹茶豆花、芒果班戟、杨枝甘露、杨枝金捞、白雪小丸子、水果捞系列、白雪西米水果捞、榴莲忘返、多芒小丸子、白雪黑珍珠、白雪血糯米、血雪双冰

布丁系列

草莓布丁、双皮奶、龟苓膏、爱玉冻、开心果冻、烧仙草、果冻布丁、芒果布丁、鸡蛋布丁、红豆薏仁布丁、葡萄干花生布丁、黄桃莲子布丁、珍珠黄桃布丁、爆爆珠花生布丁、珍珠芋圆布丁、黄桃仙草布丁、薏仁椰果布丁、红豆椰果布丁

双皮奶

招牌双皮奶、红豆双皮奶、莲子双皮奶、薏仁双皮奶、芋圆双皮奶、黑糖双皮奶。英佳尔秘制双皮奶、手工制作、值得留恋的口味

网红产品 玉脂冰清系列：杏仁黑白配棉花甜，炭烧乌龙茶棉花甜，杏仁绵绵冰，黑芝麻冰淇淋球

黑芝麻绵绵冰，珍珠奶茶棉花甜，变态咖啡绵绵冰，新鲜草莓棉花甜，芒果绵绵冰

甜品培训要点

技术讲解、原料认识、材料性质、物资采购等

项目技术详细批解，包括原材料的选择

采购，口味的变换、配比等。

老师手把手教学

老师实践中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧

原材料的选择，采购，成本、预算。

甜品培训增值服务

1.找店服务、店面布局、装修指导。

2.产品艺术图、菜单设计、广告设计。

3.提供千家成功店铺供您参考。

4.代理招生，做分导平台必将增值。

5.地域保护，保持区域竞争力。

6.提供千家成功店铺供您参考。

7.职业培训、品牌打造、分导平台必将增值。

8.保证特色，保证竞争力，保证同行无法模仿。

台式甜品秉承台湾传统甜品的特点并添加自己的创新，台湾甜品的特点，是那种充满浓浓温情的复古风

格，所用材料如：仙草、芋圆、豆花...这些在街边店铺司空见惯的小食材，说不上有多么特殊，也没有特别创新，却是台湾经久不衰的经典味道，所以会让人有一种“返璞归真”的感觉。就拿台式甜品中的芋圆点心来说，就像是把小时候的甜点回忆、西式吧台与中式古董桌椅、喜庆的大红灯笼、先进的POS收银系统点餐设备相结合，被称为“复古的时尚”英佳尔甜品培训独具特色，让您做出客户百吃不厌的好产品！

英佳尔甜品培训特色：老师一对一手把手指导，仿真实操培训间实战实操培训，200多家连锁店供学员借鉴学习，让您跟着成功创业者学习，让创业变得简单轻松。技术包教包会包满意，学习期间免费提供中餐和住宿，学费享受政府补贴让您低成本创业。技术终身免费升级，全国连锁机构供您选择学习或复习让您后顾之忧。