水果捞技术在山东济宁能教学的

产品名称	水果捞技术在山东济宁能教学的
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

水果捞技术在山东济宁能教学的002

膳学派学员港式甜品店中均有水果捞,它是大从化较容易接受的甜品,炎热的夏天,能吃上这样清爽的水果捞,冰凉可口,解暑降温。一颗烦躁的心,都可以借助冰的感召得到愉悦。

制作水果捞只需榨汁机、水果刀……及一般锅具就可以了,其主要原料芒果及西米再添加相应的原料就能达到制作一份精美好看又好吃的水果捞产品。制作特色是现场制作、现切现做、无添加剂,适合现代追求健康生活模式的都市时尚一族。

较近很多学员问我们,做什么小吃比较火爆?其实这种情况还是根据学员当地的情况说的。水果捞称为苗条冰品,四季都能食用,是香港一个家喻户晓的甜点。水果捞是时尚的美食,只要是有人的地方就会受欢迎。水果捞卖相好,口感好,炎热的时候有冰爽的感觉。寒冬的时候有温热的感觉,是老少皆宜的美味新宠

现在流行所谓"水果捞",是从香港流行过来的,就是各种水果搭配,辅以汤汁,亦可加入配料,如西米,雪蛤,燕窝,奶油....。无论冬天还是热天,就很想吃甜品,水果捞的那种香浓味及色彩之美感一定吸引你。