

# 学冰粉技术价格，冰粉培训正规学校

|      |  |
|------|--|
| 产品名称 | 学冰粉技术价格，冰粉培训正规学校                                       |
| 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<br>学习方式:一对一实战实操训练学习<br>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

学冰粉技术价格，冰粉培训正规学校

真正的物美价廉冰粉始于明清时期，后都把它纳入了川菜体系，大概是因为吃完辣之后需要冰粉压一压，那一番透心凉的冰冰爽~望着火锅里厚浮的红油、辣椒.....看着就内心澎湃，这时要来一碗加了碎冰的冰粉，不晓得多完美。

英佳尔冰粉培训特色：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。

冰粉培训内容：

· 原味冰粉、招牌糍粑冰粉、玫瑰糍粑冰粉、八宝桂花冰粉、水果冰粉、全家福冰粉、银耳冰粉、汤圆冰粉、醪糟冰粉、三鲜冰粉、山楂冰粉、芋圆冰粉、西米冰粉、凉糕、双皮奶、布丁、龟苓膏、烧仙草

冰粉培训要点

讲述冰粉的产品特点以及基础知识。

项目技术详细批解，包括原材料的选择，口味的变换、配比、设备的识别与选购。

手工冰粉老师进行实战示范，一对一讲解制作方法及工艺技术。

特色玫瑰味红糖的熬制方法及火候控制。

台湾芋圆的制作方法

果冻的制作方法。

各种味型的搭配方法。

调味料的辨识，食材选购及基本处理方法，保存方法。

秘制配方的学习，学员实际操作所有流程、制作出成品，老师亲临检查指导。

冰粉培训增值服务

- 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。