

学做冰淇淋技术 冰激凌做法培训

产品名称	学做冰淇淋技术 冰激凌做法培训
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

学做冰淇淋技术 冰激凌做法培训

自制特色冰淇淋 冰淇淋是一种极具诱惑力的美味冷冻奶制品。将近800年以前，冰淇淋源于中国。在元朝的时候，一位精明的食品店商人突发奇想，他尝试着在冰中添加一些蜜糖、牛奶和珍珠粉，结果，制成了世界上早的冰淇淋。

冰淇淋是一种含有优质蛋白质及高糖高脂的食品，另外还含有及钙、磷、钾、钠、氯、硫、铁等，具有调节生理机能、保持渗透压和酸碱度的功能。资料显示，按照国际和国家产品标准，一般淇淋，其营养成分为牛奶的，在人体内的消化率可达95%以上，高于肉类、脂肪类的消化率。

冰淇淋是以饮用水、牛乳、奶粉、奶油（或植物油脂）、食糖等为主要原料，加入适量食品添加剂，经混合、灭菌、均质、老化、凝冻、硬化等工艺制成的体积膨胀的冷冻饮品。

课程安排理论学习：

- 1.开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。
- 2.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。
- 3.店铺经营小技巧，创造财富。

示范讲解：1.老师一对一的示范，讲解技术。

2.老师实践操作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。

自我实践：1.备原材料，老师旁边检查指导。

2.自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。

3.学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。