

# 姜撞奶技术培训

产品名称	姜撞奶技术培训
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

## 产品详情

### 姜撞奶技术培训

姜撞奶源自于一道工艺台湾姜撞奶。

### 曾食坊姜撞奶课程内容

- 1.姜去皮洗干净
- 2.把姜磨出姜汁。或者用刀切碎，然后在用木槌捣成泥
- 3.用纱布过滤挤出姜汁
- 4.鲜牛奶放入奶锅小火慢煮，同时不断搅动，防止牛奶表面起过多的大气泡
- 5.煮到温热，一分钟左右加入白糖，继续煮
- 6.煮开，煮沸腾就可以，关火后稍微放凉，直至温度下降到70度左右。（家里没温度计的可以把牛奶煮到几乎沸腾后等了5分钟左右
- 7.迅速地将牛奶倒入盛有姜汁的碗中，倒完后请不要搅动或摇晃碗里的牛奶
- 8.等5分钟后即可凝固成姜撞奶
- 9.做好的姜撞奶表面放上小勺不会塌陷进去就是成功

长沙曾食坊餐饮培训学校拥有近300种项目，全部由拥有多年餐饮教学经验的专业老师一对一教学，不限学时，学会为止。无论是在一线城市，或是四五线城市，曾食坊都有专业市场人员，根据开店具体商圈来挑选适合当地开店的项目。曾食坊餐饮学院有18年连锁经验，有成功成熟的餐饮体系，打造让“开店不再难”理念，孵化近200个餐饮项目，针对未涉及过餐饮，但想进军餐饮业的客户，提供不同方案，手把手教学从0到精的整套流程，让客户开店不再困难。