

雪花酪技术培训班

产品名称	雪花酪技术培训班
公司名称	新乡市卫滨区食味源餐饮技术部
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	河南省新乡市卫滨区中同街姜庄小学家属楼3号楼2单元2楼西户（经营场所）
联系电话	18240670888 18240670888

产品详情

雪花酪松软丝滑的造型，时尚呆萌的视觉呈现，成为人追逐的甜品新宠，让人不忍下口，只想捧在手心观看。雪花酪食之较冰激凌爽口，但制作全凭人力，是很中国的冷食。北京的天桥，天津的老三不管、鸟市都有制售的。在新乡几乎人人都吃过雪花酪，每个人都对这样特殊美味的风味赞不绝口。

雪花酪的制作工艺上经过十来年的不断苦研，研制出了口感细腻，清爽纯正，入口即化，解渴消暑，色泽自然，存放时间久，不易出水等特点，同市面上的雪花酪比较，不管是口感还是花形都要高出一到两个等次。食味源餐饮学习公司支持先品尝后签约学习，每个项目都有专业的师傅进行一对一指导教学。您尝玩之后可以拿我们店做的食品和您在外面吃到的食品进行一下对比，不敢说肯定超越，至少不会比外面差。

食味源餐饮美食培训总部教学重在实践，专业性强，教师资历高深，****，教学有方，让您来有所学，学有所成。我们一对一手把手教学，传授全套秘制配方配料。每一项技术的制作工艺、流程、配方，都做了量化标准与**的控制，核心技术毫无保留。在师傅的指导下亲自动手操作练习，都能达到独立操作水平。“雪花酪”大概就是“雪花茶”变来的。何时变的？不清楚。清末民国时老北京街市上已有很多冷食店，已有雪花酪、刨冰、酸梅汤、汽水等物美价廉的消暑冰食向市民出售。“京都夏日，宴客之筵必有四冰果，以冰拌食，凉沁心脾。”