

长沙奶茶系列培训课程

产品名称	长沙奶茶系列培训课程
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

长沙奶茶系列培训课程

【培训对象】

想开奶茶店、饮品店、水吧、奶茶行业从业创业人员。

【课程内容】

奶茶系列：原味奶茶、奶绿、乌龙奶茶、奶青、波霸奶茶、波霸奶绿、波霸乌龙奶茶、红茶拿铁、绿茶拿铁、四季春鲜奶茶、乌龙拿铁。

鲜萃鲜果茶：夏威夷水果绿茶、夏威夷水果红茶、红西柚红茶、红西柚绿茶、炸弹柠檬红茶、炸弹柠檬绿茶、百香果红茶、百香果绿茶

咖啡系列：意式浓缩咖啡、美式咖啡、卡布奇诺咖啡、拿铁咖啡、摩卡咖啡、焦糖玛奇朵咖啡、香草拿铁咖啡、榛果拿铁咖啡、好蕉情白摩卡咖啡、树莓白摩卡咖啡。

酸奶系列：草莓燕麦酸奶、黄桃燕麦酸奶、金盏雪梨燕麦酸奶、荔枝玫瑰燕麦酸奶、蓝莓燕麦酸奶。

沙冰系列：香草星冰乐、红豆么么哒星冰乐、焦糖星冰乐、咖啡摩卡星冰乐、草莓酸奶星冰乐、芒果酸奶星冰乐。

奶昔系列：紫薯思慕雪、杨枝甘露思慕雪、荔枝玫瑰思慕雪、榴莲白巧思慕雪、大蓝莓思慕雪、金盏雪梨思慕雪。

奶盖玛奇朵系列：牛奶金萱玛奇朵、高山绿玛奇朵、四季春玛奇朵、观音乌龙玛奇朵、阿萨姆红茶玛奇朵。

牛奶系列：芒果欧蕾、蓝莓欧蕾、牛奶三兄弟

【课程安排】

1、讲解奶茶设备知识、店面的布局、物品的摆放、奶茶原材料的采购及认识

2、讲解奶茶红茶、绿茶、乌龙茶底的煮制以及保存与了解如何让茶的口感更佳

3、珍珠粉圆的制作

4、西米露的制作

5、煮浓奶的制作

6、布丁果冻的制作

7、仙草冻的制作

8、慕斯奶盖的制作

9、讲解做奶茶过程中技巧和注意事项

10、讲解奶茶原材料保存技巧和注意事项

【课程目标】

熟悉让每一位学员了争奶茶基础知识、奶茶的制作、并能让学员在此基础上创新。设备的操作和选购要点，原料的分辨和使用要点，店铺的管理与营销策划等。让每一位学员可以胜任奶茶师傅的工作和独立开店的能力。