

冰淇淋培训 学习手工冰淇淋

产品名称	冰淇淋培训 学习手工冰淇淋
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

冰淇淋培训 学习手工冰淇淋

冰淇淋基础市面上流行的精致手工冰淇淋及鲜果雪糕的做法，机器设备的认识维护及清洗。流行前线，冰淇淋世家从这里起航。

五彩甜筒系列甜筒制作方法、甜筒手法技巧、制作香草甜筒、巧克力甜筒、香芋甜筒、菠萝甜筒、草莓甜筒、朱古力甜筒、哈密瓜甜筒、香橙甜筒、牛奶甜筒、酸奶冰淇淋、豆浆冰淇淋等

花式圣代系列圣代制作方法、圣代制作技巧、果味炫酷圣代、鲜果圣代、草莓圣代、凤梨圣代、情人果圣代、芒果圣代、巧克力圣代、肯德基双果圣代等制作

精致硬冰淇淋硬冰淇淋制作方法、硬冰淇淋机的选购方法、硬冰淇淋机器使用及维护保养、硬冰淇淋原料采购、干果冰淇淋、果仁冰淇淋、冰淇淋打球技巧

花式创意

硬冰淇淋 1.滴滴爱心头系列

香蕉布朗尼、莱姆摩西多、玫瑰覆盆子、咖啡情侣、鲜奶恋人、香草百汇、香芋贵人、草莓物语（另有20种产品可供选择）

2.硬冰系列（合作商：纽之兰、蒙牛、伊利、八喜）

单球：鲜碧园花杯、雪恋、超越、脆皮鲜果冰淇淋、单身贵族冰淇淋、花式巧克力单球、雪乐杯威化【一次性花杯】

双球：凤梨之心、蜜桃之恋、浓情香蕉船鸳鸯冰淇淋【杂莓奶酪配香草、芒果雪葩配香草、可配水果、巧克力装饰

三球：夏威夷风情、圣焰、黑森林、威化冰脆、三位鲜果冰淇淋【蛋托】、梦幻鲜果【一次性花杯】

口味：芒果雪葩、香草、草莓、杂莓奶酪、葡萄朗酒、斑点狗。一球一味、六种口味随意组合

漂浮冰淇淋

系列鲜果漂浮冰淇淋、蓝带漂浮冰淇淋、鲜奶漂浮冰淇淋、鲜橙漂浮冰淇淋、

暴风雪系列

抹茶暴风雪、巧克力暴风雪、芒果杏仁暴风雪、QQ葡萄暴风雪、花生奥里奥、杏仁奥里奥、

长沙曾食坊冰淇淋培训要点

· 冰激凌文化、制造方式。

2、制造冰激凌的用具及的使用。

- 3、冰激凌原材料选购方式、制作方法。
- 4、冰激凌机器的使用及维修保养。
- 5、冰激凌制造时间及要点。
- 6、冰激凌的小技巧，原材料的选泽，购置，成本费、费用预算。
- 7、冰激凌费用预算剖析及隐患规避，方式与管理沟通。
- 8、冰激凌调料及原材料的进货方式。
- 9、冰激凌与做生意小技巧剖析，管理。