

珍珠奶茶的做法快速法——合肥奶茶培训,军地餐饮

产品名称	珍珠奶茶的做法快速法——合肥奶茶培训,军地餐饮
公司名称	合肥军地饮食培训中心
价格	.00/普通
规格参数	
公司地址	合肥合肥市长江东路漕冲旁（合肥军地饮食培训中心）
联系电话	0551-4310716 13956929200

产品详情

珍珠奶茶的做法（快速法）在摇杯中放入25g奶精(1.5匙)，15g果粉1匙（根据所添加果粉不同可分别制作成木瓜珍珠奶茶、香芋珍珠奶茶等），一汤匙糖浆，加40g热水调匀后，用搅拌棒调匀，再加满冰块3~4块，杯中约2/3体积，急速摇动雪克杯10次后，摇晃至雪克杯壁感觉冰凉即可，让其起泡。最后加适量的珍珠20g即可调成一杯完美的冷的珍珠奶茶！取一只360ML的珍珠奶茶杯，把雪克杯倒入杯子中，插上吸管，交给顾客。如需封口，则把奶茶放在封口机上，盖上封口膜，进行热压封口。注意：奶茶和珍珠奶茶果粉的配比多少，直接影响到珍珠奶茶的口感、质量，奶精、奶茶粉放得多，珍珠奶茶的口感就好，成本也高，如果降低成本，可在其中添加白糖或其它香精、奶粉。适量的新鲜牛奶对奶茶来说，起了画龙点睛的作用，而一旦鲜牛奶过量，则会使奶茶的味道变得有些腻口。因而在放鲜牛奶时一定要注意用量，切勿以为奶味越重越好喝。建议根据销售价格选择质量好的果粉和奶精！要知道一杯奶茶用最好的原料成本也不会超过0.8元用最垃圾的原料成本也不会低过0.5元。珍珠奶茶的做法（传统法）泡茶包是把60克茶叶（用袋装方便茶叶）放入3公斤水，用不锈钢锅或者普通锅熟煮，（先把水烧开90度以上再放茶叶）。浸泡约10分钟--20分钟即可将茶包捞出，泡的茶叶略带清苦味，若太苦要加开水冲溶。可以根据自己对茶浓度的要求来决定冲泡时间。一般不建议过长时间冲泡，因为这会导致茶味过重，影响口感。然后加入奶精白糖或糖浆搅拌均匀，倒入类似左边的奶茶桶中，自然冷却后放入冰箱冷藏。来了客人就直接打入杯中加珍珠封口。

如果需要得到果味奶茶，就是在杯中先放15g果粉1匙加40g热水调匀后，再加上面做好冰冻的奶浆即可。注意：以前业内常有高人在制作过程中加入少量巧克力果粉咖啡果粉，或者自己用多种茶包配比使用。又或加入奶茶添加剂、新鲜牛奶等等调出别人无法模仿的独家口感。这种做法的原味有时候会产生出非常独特调和的效果。但我们公司观点不推荐这样做，我们提倡奶茶还是口味不要搞的太杂乱的为好。