

炒酸奶培训 学做炒酸奶技术

产品名称	炒酸奶培训 学做炒酸奶技术
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

食味源炒酸奶学习过程：

- 1.讲解炒酸奶的特点及炒酸奶的流行趋势等入门必备常识
- 2.了解和认识炒酸奶制作工具的使用方法和特点。
- 3.炒酸奶原料的认识和选择技巧。
- 4.炒酸奶基本知识、器具、炒酸奶制作方法
- 5.炒酸奶的制作原理、方法技巧和注意事项。
- 6.传授炒酸奶的炒制技术及保存方法。
- 7.反复练习炒酸奶课程的制作全过程
- 8.讲解制作注意事项及设备保养。
- 9.店面营业选址原则。原料采购途径。

食味源郑重承诺:每一个小吃培训学员我们都是包教包会,学会为止,所以学员不用担心时间不够学不会.同时在小吃培训学习中,食味源将为学员安排好住宿,让学员能够安心学好小吃技术.零基础学习技术,短期之内就可以掌握其中的核心技术,通过自己不断的努力实践练习,相信一定会餐饮创业成功。

食味源炒酸奶的成本主要由一包酸奶、些许花生和葡萄干、杯子和勺子、以及果酱构成,接着小编再根据市场行情来依次介绍一下它们各自的价格,酸奶是1.5元,花生和葡萄干是0.7元,杯子和勺子是0.2元,

果酱是0.5元。由此可知一杯炒酸奶的成本是 $1.5+0.7+0.2+0.5=2.9$ 元，如果还要添加其它配料，成本还会有所提高，但是基本在2.9—3.5元之间浮动。因此通过这些资料的对比，可以知道一杯炒酸奶可以赚4.1元。