

较好的雪花酪培训学校

产品名称	较好的雪花酪培训学校
公司名称	新乡市卫滨区名食园餐饮服务中心
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	河南省新乡市卫滨区自由路南头向东拐88米路南锦绣花园东邻，新乡市名食园小吃培训学校
联系电话	18738353888

产品详情

这里教中国雪花酪 秘制配方全教

小本投资创业餐饮投资创业就选名食园，名食园餐饮管理有限公司结合市面上所需，推出的款款精品特色小吃，好的项目加上合理的运作，在餐饮投资创业路上找到成功的捷径，餐饮行业投资对于创业者的另一个显著优势是投资可大可小，小到街头推车小摊，仅需几千元。

俗话说，“民以食为天”，中国饮食文化的源远流长加上国人对于美食的热爱，小吃培训，小吃餐饮因此当仁不让地成为了热门创业领域。餐饮业的利润之高是人人皆知，其原料成本相对较低，但一经加工为成品，其价格往往会上涨数倍。

对于名食园餐饮小吃培训总部帮助广大投资者多年的开店经验来说餐饮投资创业经营一段时间就能完全回本。。。无论您有无基础，是否从事过厨师烹饪相关工作，只要您愿意学习，均可以在名食园小吃培训总部完成从零基础到做出一手好菜的高级大厨。

雪花酪又称土法冰激凌，一道古老的汉族小吃。属于明朝皇宫里的秘制冷食,皇上食后龙颜大悦雪花酪由此得名,后流传至民间,是旧社会穷人孩子能得起吃得起的零嘴,往往是孩子苦苦哀求,大人挣不过,一碗雪花酪,全家7、8个孩子分着吃。冬天凿出永定河上的大块浮冰,用草席包裹放入地窖保存,至来年夏天取出部分冰块打碎成末,和上蜂蜜、酸梅汁、果脯食用。明清时,北京出现了雪花酪的雏形;是用刨床将天然冰刨出冰屑,再用果酪(果子干)、红果酪及浓酸梅汤浇入,在木桶或瓷盆内用棍搅拌,然后盛入 盅内,半饮半嚼。名称传说不一,有的说叫“冰果酪”,有的说叫“雪茶”。说“雪茶”的人说,宫里忌讳“雪”与“血”同音,中间加了一个“花”字,成了“雪花茶”。“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,客之筵必有四冰果,以冰拌食,凉沁心脾。

学习过程：师傅亲手操作并口头指导，学员边看、边听、边记、边学。学员亲自操作，师傅旁边指导。学员及师傅均认为掌握相关技术方可结业。理论指导开店经验及相关注意事项。提供学员所需采购设备

及原料的供应市场。雪花酪大投资,只要熟知制作工艺,想干便可以干,是下岗职工、待业人员、打工青年、小本创业人群寻求挣钱门道的合适选择。即可定店经营,也可以流动销售,还可以送往各超市、菜市场摊位,批发兼营。合作投资小,市场大,前景广,轻松创业的好项目。雪花酪培训机构在哪里?来名食园小吃培训学校就能学习。对于现在越来越多想通过创业致富的人来说,一个盈利稳定,创业小的项目,是很多人都会选择的。名食园雪花酪项目就是集这些优点于一身,如果你想开家雪花酪店,到名食园来学习,能够充分让你学到有用的东西,并且成功开业。