

绵绵冰全套技术培训

产品名称	绵绵冰全套技术培训
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

学绵绵冰技术 这里教的好

中国名食园餐饮培训学校

联系人：杜校长（加微信观看现场培训视频及了解多详情）

温馨提醒：请拨打右上方或者文章下方电话联系我们了解多信息，微信与手机同号！

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

乘车路线：

：在新乡市火车站广场乘坐3路，188路，108路，186路，183路公交车新乡市中心医院站下车回走68米路西建设银行西邻即到（为了方便学员，下车打电话可以接你一下）电话预约，学校有专车接送。

：凡在新乡市汽车东站下车的学员，下车转乘44路公交车到中心医院站下车，解放大道与金穗大道十字路口西南角建设银行西邻即到。

：凡在新乡市高铁站下车的学员，乘坐24路公交车到中心医院站下车，解放大道与金穗大道十字路口西南角建设银行西邻即到。

：开车过来的学员，可以扫码加微信，给您发微信位置，按照导航位置过来。

绵绵冰源于台湾台南，制作时迅速地磨制出一碗冰，高高堆满了整个碗，如“棉絮”般丝缕层叠，完美地诠释出绵绵冰绵软蓬松的特色。而后“见缝插针”地堆上新鲜的果肉，纯浓丝滑、甜蜜入心的味道令人深深着迷。零摄氏度以下的低温，是神奇魔术师，五颜六色的水果和牛奶在他的手下，一个个华丽丽变身。层层叠叠，丝丝缕缕，如细腻丝滑的彩色雪山。骄阳和骤雨交替上演的五月天，提前让人感受盛

夏的热辣脾气。在台湾人气爆棚的绵绵冰，就是这盛夏里好的礼物和安慰。传授：百香果、水蜜桃、奇异果、草莓等“水果系列绵绵冰”；牛奶、抹茶、香芋等“清香系列绵绵冰”比冰淇淋还软，比雪糕还绵不再像雪花簌簌落下，反而如“棉絮”丝缕层叠，软、滑、细、薄、绵，愈来愈绵软的蓬松结构，让“冰”原本的冷硬质感彻底颠覆。夏天正是冰品旺季，财富向你招手。看准赶紧做，不要让别人抢你的前面啊！名食园绵绵冰使用优良的新鲜芒果制成，口感鲜香、滋味浓厚，再搭配上现切的特级芒果丁，淋上香浓的炼乳，让美味特立超群、独一无二。

绵绵冰培训内容1.参观产品制作的全部流程2.绵绵冰经营器具、设备的使用方法和维护3.讲解绵绵冰原材料作用及分类、选料、配比、及加工4.绵绵冰制作流程与技巧5.独立完成产品的制作，反复实践练习，熟练操作6.经营方法与技巧，原料与设备采购途径名食园绵绵冰培训价格绵绵冰在河南、河北、安徽、山东各大城市的大街小巷蹿红，遍布了各个角落，每个店面和摊位前都排着长长的队伍。从这可以看出绵绵冰在人群中的欢迎度有多高，这种绵绵冰技术不仅仅在市区开始流行，现在也有更多的县乡人士开始把目光投入到了这个项目当中。