

专业的冰粉配方技术学习

产品名称	专业的冰粉配方技术学习
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

这里培训中国冰粉 秘制配方全教

冰粉,是起源于四川省的一道小吃,近年在多地流行,是的夏季小吃。冰凉香甜,嫩滑爽口,生津解暑,清凉降火。作为夏天的一道美食,因其爽滑、透明、冰爽、美味、价廉而倍受人们青睐。传统的冰粉制作工艺,只有两种原料,冰粉草籽(也叫石花籽)和石灰水。冰粉草是原产于秘鲁的茄科植物一假酸浆,它的果实很象小核桃,用钳子夹开里面是比芝麻还小的籽,取出小籽装进用纱布袋中,在净水中搓揉布袋,揉出籽里的胶质成分后,倒入石灰水会加速凝固,常温静置一两个小时,水会自然凝固,冰粉就做得了。正宗的冰粉吃法,只加些红糖水,味道相当经典,能吃出冰粉草籽的天然味道。不过,大可随心所欲,加蜂蜜、薄荷、葡萄干、坚果碎甚至是各种水果,味道和口感都很棒。至于口感,用一个烂俗的词就是“入口即化”。冰粉没有果冻的胶感,也没有布丁的粘稠,放入口中,爽滑的冰粉带着红糖丝丝的甜味,带来夏天少有的清凉。是著名的夏季小吃。玫瑰糍粑冰粉主打玫瑰和糍粑冰粉,纯手工用冰籽做的冰粉很有韧劲,搭配手打糍粑的嚼劲和玫瑰花瓣的香气也是一种不错的创意,口感不打折扣的同时增加了几分颜值。冰粉里满是手工制作留下的小气泡,口感很爽滑。配料的分量真的很足,如果是下午来上一大碗糍粑冰粉,可以省去一餐晚饭了。名食园的冰粉原料产自冰粉树,学名假酸浆,又称珍珠莲。冰粉,是用一种植物的种子(黑色的象芝麻大小)用纱布包好,放在干净的水里面不停地搓揉,搓揉过程中会产生出黏液混在水里,然后加上一点点的薄荷取出纱布包裹的冰粉籽。过不久这些混合物就变成透明的浅褐色的凝固物,晶颤颤的诱人。因吃时有冰凉的感觉,形状又像冰粉,更像魔芋星半透明的感觉,从而得名冰粉。冰粉培训真正赐予甜品灵魂的,是任何味道都无法替代的“甜”,冰粉选用的红糖是经过古法熬制的红糖,花采摘后自然晾晒干,纯手工用甘蔗汁熬制,不掺杂任何添加剂。红糖汁,甜的到位又很浓稠,女生们的养生必备。【课程安排】1、老师教学学员各式饮品原料的选购。2、老师教学学员各式饮品食材的储存与保鲜。3、老师教学学员各式饮品的调配与制作。4、老师教学学员各式饮品经营定价原则。5、学员自己反复练习所学的课程,一直练习到熟练满意为止。【培训时间】一般5-7天,根据个人掌握情况而定。【学习内容】手工冰粉:手工红豆冰粉、手工玫瑰冰粉、手工糍粑冰粉、手工水果冰粉、手工酒酿冰粉

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。