

学习冰粉培训

产品名称	学习冰粉培训
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

这里教中国冰粉技术 秘制配方全教

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。

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,冰粉就做好了。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。冰粉因为制作简单经营方式灵活受到大家的喜欢。我们如果想要开家冰粉店铺,一般创业成本也此较低几万块钱就可以了。因为不需要投入大量人力,一般-

两个人就可以撑起一家店铺。就只有一些冰粉所需要的设备,开店可以选择在人较多的地方,可以多在一些年轻人聚集的地方。比如学校外面、景区、夜市、上班写字楼下面、地铁附近,这些不管是开店铺还是摆摊推车都是比较不错的。

理论学习1、开店流程讲解：店面选址、物资采购等。2、制作讲解：原材料的选择、配方比例等。示范讲解1、职业冰粉老师亲身示范，演示技术操作流程。2、步骤分解，讲解各环节技术要领，用料比列等。学员实践1、备冰粉原材料，老师现场指导。2、操作所有流程，制作出成品。3、学员反复实践达到满意水准，老师点评合格结业。

【学习时间】学习时间不限，一般5-10天，根据每个人的基础和接受能力而定。我机构对各位创业学员的支持是：随到随学、不限学时，学会为止！