

# 培训雪花酪专业技术

产品名称	培训雪花酪专业技术
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

这里培训中国雪花酪技术 秘制配方全教

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,然后盛入盘内,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”字与“血”字同音,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。“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,宴客之筵必有四冰果,以冰拌食,凉沁心脾。名食园雪花酪的制作工艺上经过十来年的不断苦研,研制出了口感细腻,清爽纯正,入口即化,解渴消暑,色泽自然,存放时间久,不易出水等特点,同市面上的雪花酪比较,不管是口感还是花形都要高出一到两个等次。各种各类的新鲜水果加入一些特色果酱,小红豆、葡萄干、花生米组成了一杯夏季解暑圣品——雪花酪,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,后流传至民间,发展至今已成为平常百姓也能享受得起的佳品。

名食园雪花酪依照不同食材的搭配,从料理、盛盘甚至配合摆放设计,实现视觉与味觉的双重享受,让每一口都是超出想象的新奇喜悦。正中港式甜品以丰富多变的口感,严格苛刻的选材标准,赢得了各国市场,并让绅士名媛,时尚白领追捧。名食园雪花酪作为正中港式甜品在的运营企业,名食园雪花酪在不断寻找和满足您挑剔的口味,名食园雪花酪坚持更新鲜的原料,更严苛的标准下,好法式甜品的精髓,并不断研发时尚甜品,满足现代消费者多种不同口味。名食园雪花酪大的优势在于其味道的独特。当你忙碌了一天,坐下来尝上一块好看又美味的甜品时,感觉一天的疲惫感顿时消失不见了。其优质周到的服务,实惠的价格,更是为它增添了一份光彩,让其更加吸引人们的注意力。如果你也想离成功更进一步,如果您也想加入成功的队伍,就赶紧加入名食园雪花酪的队伍吧!名食园小吃培训学校任何合作费用,只需较低的学费就可以到真正的核心技术,名食园冷饮班包括:奶茶系列、冰粥系列、沙冰系列、刨冰系列、果汁系列、雪花酪系列、冰淇淋系列、布丁花系列、红茶系列、果冻系列、咖啡系列、龟苓膏系列。想学习的朋友抓紧时间来看看啦!

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。