

伟宏时尚饮品培训特色冰淇淋培训实物手把手教学

产品名称	伟宏时尚饮品培训特色冰淇淋培训实物手把手教学
公司名称	内蒙古伟宏餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:伟宏小吃培训
公司地址	内蒙古自治区呼和浩特市玉泉区南茶坊十字路北一百米路东商住楼1单元3层南户
联系电话	8804004125 15024984936

产品详情

冰淇淋全能班

一 背景特点

日本人年均消费冰淇淋12公斤，澳大利亚17公斤，瑞典16公斤，美国是世界第一冰淇淋消费大国，人均消费23.5公斤！意大利每年在冰淇淋上的花费达50亿欧元！欧美经营冰淇淋事业的一般都是世代相传的富豪家族。而中国目前仅为1.3公斤，但比起20年前的0.0035公斤增加了40倍！中国正在为全球最大的冰淇淋消费市场，其间蕴藏6000亿空间，有惊人的增长潜力！当世界经济普遍规律，传统食品的消费将趋于饱和而以冰淇淋为代表的休闲食品消费将迅速爆发，gdp每增长1%！冰淇淋就增长3%！中国冰淇淋消费将迎来其他行业3倍的发展速度，是中国发展最快的行业之一。

二 培训内容

冰淇淋基础：冰淇淋文化及制作、软冰淇淋机的选购、软冰淇淋机的保养维护及使用、软冰淇淋原材料采购、制作软冰淇淋的器具及使用。

特色软冰淇淋：特色原味冰淇淋、情侣冰淇淋、花卉冰淇淋、果仁冰淇淋、果蔬冰淇淋、台湾奶茶冰淇淋、果醋冰淇淋、茶香冰淇淋、啤酒冰淇淋、黄瓜冰淇淋

五彩甜筒系列：甜筒制作方法、香草甜筒、草莓甜筒、菠萝甜筒、香橙甜筒、牛奶甜筒、香芋甜筒、巧克力甜筒、哈密瓜甜筒

暴风雪系列：芒果杏仁暴风雪、杏仁奥利奥、巧克力暴风雪、qq葡萄暴风雪、抹茶暴风雪、花生奥利奥

花式圣代系列：圣代制作方法与技巧、果味炫酷圣代、草莓圣代、芒果圣代、巧克力圣代、情人果圣代、凤梨圣代、肯德基双果圣代

硬冰淇淋：硬冰淇淋制作方法、硬冰淇淋机的选购、硬冰淇淋机的保养维护及使用、冰淇淋打球技巧、硬冰淇淋原材料采购、果仁冰淇淋、干果冰

意式花样冰淇淋：原味意式冰淇淋、意式优格冰淇淋、水果味意式冰淇淋、意式雪芭冰淇淋、天使之吻、甜蜜心语、鸟巢之恋、魔幻组合、幸福时光、亲密爱人、蓝色妖姬、加勒比海盗船、冰淇淋鲜果、单身贵族、浓情香蕉船、南极雪人、魅力巴菲

雪糕系列：奶油雪糕、果仁雪糕、咖啡雪糕、奶油杏仁雪糕、蜜枣雪糕、果脯雪糕、鲜果雪糕、可可雪糕、

极地飞雪系列：草莓飞雪、青苹果飞雪、情人果飞雪、凤梨飞雪、柳橙飞雪、芒果飞雪、哈密瓜飞雪、qq水蜜桃、南极葡萄、热带荔枝

时尚冰淇淋：油炸冰淇淋、炒冰淇淋、冰淇淋饼干、冰淇淋月饼、冰淇淋火锅

bobo乐：可以剥开吃的冰淇淋。外层有q趣味的弹性，内部是美味的冰淇淋，口感清脆爽口

哈根达斯冰淇淋烧麦系列：烧麦机的运用操作、自制彩色甜筒、美味甜筒、冰淇淋烧麦制作、花式冰淇淋烧麦制作、烧麦花篮制作、花式彩色烧麦花篮制作

进口冰淇淋：石榴雪葩、杂莓雪葩、芒果雪葩、青柠雪葩、杂莓奶酪、朱古力诱惑、曲奇妙趣、芒果热情果、香蕉、绿茶、夏威夷果仁、彩虹、原味奶酪、蜜糖脆糖、薄荷朱古力、草莓、摩卡杏仁、葡萄寐酒、香草、核桃奶油、奇异果冰淇淋（新口味）、英国太妃、朱古力蜜糖脆糖（新口味）、香橙黑巧克力（新口味）、草莓芝士饼（新口味）碧根果仁

缤纷雪泡系列：热凤梨雪泡、草莓多多雪泡、香橙薄荷雪泡、蜜桃凤梨雪泡、香槟葡萄雪泡、青梅幽香雪泡、冷翡翠雪泡、黑加仑雪泡、梦露雪泡

多彩刨冰系列：红豆雪花冰、草莓雪花冰、珍珠雪花冰、芒果雪花冰、黄桃凤梨雪花冰、西瓜美人雪花冰、酸梅鲜果刨冰、果冻q趣雪花冰

纵爽冰沙：红豆之恋沙冰、草莓/黄桃鲜果沙冰、芒果洛神沙冰、咖啡巧酥冰沙、香蕉草莓、出水芙蓉沙冰、情人果沙冰、恋恋抹茶沙冰

绵绵冰系列：红豆之恋绵绵、紫薯芋香绵绵冰、蜜豆花生绵绵冰、蓝莓玉米片绵绵冰、曲奇拿铁绵绵冰、摩卡布丁绵绵冰、芦荟冰芒绵绵冰、黑加仑果恋绵绵冰、榴莲芒果绵绵冰、榴莲冰雪绵绵冰

营养奶昔系列：红豆雪花冰、草莓雪花冰、珍珠雪花冰、芒果雪花冰、黄桃凤梨雪花冰、西瓜美人雪花冰、酸梅鲜果刨冰、果冻q趣雪花冰

最新畅销：卡布奇诺奶昔、双莓雪顶奶昔、芒果优多奶昔、悠然蓝莓雪泥、恋人雪泥、爱慕草莓雪泥

基础奶茶：奶茶制作的工具和必备原料、奶茶制作秘诀、茶水煮法、珍珠果煮法、西米煮法、糖浆制作、最新奶茶搭配销售技巧

鲜碧园果奶系列：法式太妃奶茶、香滑布丁抹香茶、日是冲绳奶茶、香草布丁奶茶、红色记忆

奶茶、炭烧奶茶、紫色梦幻奶茶、皇家御奶、qq玄米奶沫、三q奶茶、樱桃奶茶、可可奶茶、黑糖浓情、情定阿华田

港式经典奶茶：招牌奶茶、丝袜奶茶、珍珠奶茶、黑钻奶茶、炭烧奶茶、茉香奶茶、燕麦奶茶、鸳鸯奶茶、双拼奶茶、盆栽奶茶、蛋糕奶茶、阿萨姆奶茶、伯爵金钻、炫彩魔卡

臻享矿物盐：矿物盐奶盖红、矿物盐奶盖绿、玫瑰盐菠萝饮、矿物盐西瓜柚、草莓优格盐芝士、柳橙菠萝盐芝士、黑加仑优格盐芝士、蜜桃荔枝玫瑰盐、超级芒果冰、抹茶拿铁、鲜奶浮云、红茶拿铁

时尚特饮：蓝莓欧蕾、可可欧蕾拿铁、奇异果冰纯、悸动红豆旋风、蓝莓酸奶冰优格、莓提酷冰乐、薏仁椰香露、西瓜酷冰乐、浪漫满屋、香草蔓越、蒲河碧绿

雪顶酷饮：威尼斯恋人玫瑰盐、青梅竹马盐芝士、臻享蜜柚酷乐冰、黄桃酷乐冰、奇异果酷乐冰、抹茶冰旋、摩卡冰旋、黑巧冰旋、双莓冰旋

古味茶系列：古味红茶、古味绿茶、古味奶茶、冬瓜茶、仙草冻奶茶、冬瓜鲜奶茶、珍珠鲜奶茶、仙草鲜奶冻、小芋圆冬瓜茶、茶花绿茶

暖身可可系列：香草布丁可可、稻香可可、雪顶可可、美禄可可、玄米可可、榛果可可、椰风可可、曲奇可可、特调可可、酒酿玉米可可、雪香可可

原味鲜榨果汁：养颜番茄汁、护眼蓝莓汁、养胃玉米汁、富c柳橙汁、抗氧化石榴汁、紫薯纤维汁、益气榴莲汁、开胃柠檬汁、驱寒甘蔗汁、解暑西瓜汁、清爽苹果汁、祛火柚子汁、青涩恋人、多效番石榴

鲜调果汁：阳光柳橙、丹麦果汁、草莓优格、双莓伴侣、芒果金捞、蓝色诱惑、葡萄q果粒、黄桃果伴、青梅竹马、酷爽黑加仑、酸梅果乐、芬兰酷冻、薄荷果多、冰冻橙味汁

果滋味：香醇玫瑰蜜、香橙薄荷蜜、绿野仙踪、青梅幽香、丹麦果芬、水蜜桃果趣、芒果哈密瓜果趣、西瓜果趣、浪漫满屋、

冰果露：阳光柳橙、芒果欧蕾、凤梨优格、橙色爱尔兰、浪漫情怀、蓝橙之夜、夏日之恋、青苹果之吻、香蕉雾语、咖啡可可、朗姆火焰、亲亲草莓、情缘蔓延、

酷爽黑加仑、鸳鸯蝶舞、雪域风情、莓提多多、台式朱古力

柠檬乐：冰柠物语、柠檬柚子茶、柠檬酷冰乐、冰柠雪、柠檬蔓越莓、青橘柠檬、冰柠七、白兰地柠之乐

鲜果牛奶乳：蜜桃牛奶乳、木瓜牛奶乳、香蕉牛奶乳、奇异果牛奶乳、葡萄优酪乳、哈密瓜优酪乳、西柚优酪乳、火龙果优酪乳、夏威夷芒果牛奶、番石榴优格

冰酒轻摇系列：蔚蓝碧中海、浪漫之夜、极度诱惑、芬兰勇士、蓝魔之夜、莱姆酸奶、白葡萄清酒、黄昏夏威夷、微醺梅子酒、白兰地青柠

香炸类：香酥鱿鱼须、上校鸡块、奶香苹果圈、香辣洋葱圈、红豆派、苹果派、香辣鸡翅、香芋卷、薯条、地瓜丸子

小吃：爆米花系列、小点系列、狂薯系列、松饼系列

培训费用：3800元，包含技术转让费、中餐费、材料费、资料费等，中途不收任何费用。

学习时间：不限制学习时间，包教包会，学会为止，一般14—16天左右，根据各人掌握情况而定。

优惠措施：加学糕点或其它小吃项目，可享受15%的优惠。

加学别的饮品大项目，可享受10%的优惠。

三店面指导：

- 1.店面形象设计指导：具体店面布局设计、装修设计、店面招聘、店面pop、店面灯箱。
- 2.根据店面特点、地理位置及消费人群制定详细营销战略及促销计划。
- 3.根据店面具体情况，指定店面投资预算分析及投资风险回避。
- 4.店面菜单的定价参考及设计。
- 5.冰淇淋制作的设备及工具。