奶茶怎么制作，奶茶培训班一对一教学

产品名称	奶茶怎么制作，奶茶培训班一对一教学
公司名称	深圳悠顿餐饮文化管理有限公司
价格	299.00/个
规格参数	品牌:优顿向广
公司地址	深圳市龙华新区东环一路110-1号联合大厦2楼整层
联系电话	400-889-3321 13316409686

产品详情

奶茶原为中国北方游牧民族的日常饮品，至今最少已有千年历史。自元朝起传遍世界各地，目前在大中华地区，中亚国家，印度，阿拉伯，英国，马来西亚，新加坡等地区都有不同种类奶茶流行。蒙古高原和中亚地区的奶茶千百年来从未改变，至今仍然是日常饮用及待客的必备饮料。其他地区则有不同口味的奶茶，如印度奶茶以加入玛萨拉的特殊香料闻名;发源于香港的丝袜奶茶和发源于台湾的珍珠奶茶也独具特色。奶茶兼具牛奶和茶的双重营养，是家常美食之一，风行世界。奶茶品种包括了奶茶粉，冰奶茶，热奶茶等。

奶茶分为低、中、高三个档次，低端的奶茶是以粉剂的形式一次性冲一桶，然后放入冰箱，等需要时要多少舀多少。

我们是以中端和高端为主，中端与高端的奶茶都是现成的手摇奶茶，它们最大的区别是在于取材的不同，高端奶茶是以现成的鲜奶和现榨果汁调制而成的。

奶茶项目：培训以实践操作为主，大概每天操作7个小时，课程是15-20天，中端手摇奶茶总共有100多个品种，包教包会。学会为止才可以让你们毕业出去。另外附送15个热门小吃产品的技术，这样可以为客户提供吃喝捆绑一起，附送的小吃技术：奥尔良烤翅、上校鸡块、鸡米花、蝴蝶虾、牛肉串、薯条、骨肉相连、香芋丸、、南瓜饼等。有附送部分流行小吃，不包括甜品，高端的绿调奶茶有包括部分甜品（中端的不包括）。

在向广餐饮培训，我们除了教您奶茶技术，还会为每个学员量身定制整店输出开店指导，包含选址、布局规划、人员管理、营销策划、售前售后服务等一系列专业实战课程。让您快速掌握一技之长，轻轻松松做老板，衣锦还乡，实现家庭、事业双丰收！

深圳优顿餐饮培训的所有课程均有三种不同的课时：
深圳优顿餐饮培训的所有课程均有三种不同的课时：

1、常规班(即每天都可以到学校上课)

2、周末班(即边工作边学习的学员，可以利用周末、节假日的时间进行学习，工作、学习两不误)

3、特殊班(即不定期上课，只需来上课之前和老师预约，即可。)

上课时间：

早上九点至十二点

下午两点至六点

每周上课六天

上课方式：每天早上均有40分钟-60分钟不等理论课(配料、配方、操作流程等)，之后即是独自实际操作。

全国免长途咨询电话：

龙华校区：400-889-3321

网址：www.szyoudun.c o m

地址：深圳市龙华新区东环一路22号联合大厦2楼整层（油松派出所对面）