

教你快速做奶茶，优顿向广奶茶培训速成班

产品名称	教你快速做奶茶，优顿向广奶茶培训速成班
公司名称	深圳悠顿餐饮文化管理有限公司
价格	299.00/人
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

珍珠奶茶详细制作方法：

一包立顿红茶 小半杯牛奶

烧开水,把茶包放入杯中,倒入开水.拉动茶包,直到颜色变得很红.倒入加过热的牛奶.再拉动茶包,然后取出茶包珍珠奶茶就做好了,不过没有珍珠

台湾珍珠奶茶技术配方

原料：珍珠丸，有黑色、红色、橙色等多种珍珠奶茶粉，还有有香芋、橙香、荔枝、百果香、椰香等10多种口感，奶粗精，茶叶(袋装红茶、绿茶为佳)。

工具：烹煮器具、不锈钢锅、盆、勺、滤网、封口机、珍珠奶茶杯、珍珠奶专用吸管。制作工具：雪克杯、盎司杯、咖啡勺、搅拌棒、密封罐、刨冰机、

沙冰机、松饼机 黑珍珠煮法：任取一种颜色的珍珠丸一公斤。加入10公斤水在锅中烹煮(先烧开水再投珍珠丸粉圆,一定要等热水滚开了才可以用进去哦，不

然马上就溶化成粉了。中火保持水滚用滤勺搅动。时间15-20分钟(可依喜好软硬加减时间，煮得越久越软)，时间到后盖上锅盖，熄火。再焖15-20分钟(焖

得越久弹性越好)或煮至全部粉圆呈透明状态。时间到后，捞出珍珠用凉水冲过。取一个大碗放入粉圆及加入白砂糖至浸泡珍珠，搅拌均匀后置约30分钟。

泡茶包：把60克茶叶(用袋装方便茶叶就不再包)放入3公斤水，用不锈钢锅或者普通锅熟煮，(先把水烧开90度以上再放茶叶)。浸泡约10分钟--20分钟即可

将茶包捞出，泡的茶叶略带清苦味，若太苦要加开水冲溶。可以根据自己对茶浓度的要求来决定冲泡时间。一般不建议过长时间冲泡，因为这会导致茶味过

重，影响口感。冷的珍珠奶茶用冰箱冰好茶汁。

深圳市龙华新区向广职业技能培训中心(简称：向广)是优顿控股旗下餐饮培训品牌，深圳市是深圳市唯一一家获得人力资源与社会保障部办学许可资质、

正规工商注册的专业餐饮服务公司，是市社会建设局、劳动就业办公室、总工会重点扶持项目单位，同时也是政府、企业再就业培训指定培训机构。自成

立以来一直专注于为餐饮行业提供技能培训、信息服务、品牌培养、开店指导、营销策划、创业投资咨询为一体整店输出服务。向广汇聚一批技艺精湛

、经验丰富、研发能力强的专业队伍，秉承“授人以鱼不如授人以渔!”的理念，结合市场趋势，尊重考虑学员需求，为广大学员提供更强大的创业平台

。向广显然已是全国餐饮培训、创业辅导行业的领导品牌，为了您的创业梦想，向广人一直保持与时俱进、不断创新、引领行业发展!

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。

深圳市优顿向广餐饮培训学校

全国免长途咨询电话：

龙华校区：400-889-3321

网址：www.szyoudun.com

咨询QQ：1838873377

地址：龙华新区东环一路22号联合大厦2楼