

炒酸奶培训学习

产品名称	炒酸奶培训学习
公司名称	武汉佳肴汇饮食文化传播有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	武汉市武昌区中山路633号万金国际广场2栋2726(武昌火车站旁)
联系电话	13387571755 13387571755

产品详情

项目背景：

炒酸奶，以酸奶为主要原料，配以坚果、新鲜水果等辅料，经炒冰机快速制冷凝固而成，由于制作过程中用的是铲子，制作动作更象炒菜，故称之为炒酸奶。炒酸奶兼有有酸奶的营养健康功效和冰淇淋的绵滑冰爽，适合于各个年龄阶层的消费人群。佳肴汇炒酸奶是根据快速制冰原理而将酸奶凝固成块或片状。由铲子将其与制冰机表面分离后盛入碗或杯中供消费者食用的冰淇淋。由于制作过程中用的是铲子，制作动作更象炒菜，故称之为炒酸奶。佳肴汇炒酸奶中加有水果、坚果、五谷等各种配料使其风味不尽相同。

炒酸奶作为一种冷饮食品时来已久，越来越成为大众选择健康冷饮的首选。佳肴汇、味炒酸奶解暑开胃，揉合了冷饮与酸奶的多重功效。搭配不同的配料功效也随之变化，比如新鲜西瓜可解暑，新鲜香蕉可解饿，新鲜草莓可解馋等等，饮酒之后吃杯炒酸奶可有效保护肠胃。

名师简介：

王思平：资深咖啡师，从业10年，咖啡技艺独具匠心。国家高级咖啡师技师，世界百瑞斯塔国家咖啡师大赛华北赛区冠军。曾任职北京新岛咖啡店长，绿茵阁西餐厅店长，在北京国际会展中心咖啡交流会上担任过咖啡讲师。先后为多家咖啡店，西餐厅策划营销方案及技术指导，拥有成功开店经历，对咖啡市场有深刻理解，有着丰富的实操教学经验。擅长：咖啡制作、意式拉花、花式拉花、特色饮品、鸡尾酒、鲜榨果汁、冰沙奶昔、奶茶、雪冰、台湾甜品、港式甜品、冰淇淋、养生饮品、精致果拼。

李怀成：广东人，国家特级厨师，营养师、食品雕刻师，意大利FABBRL冰激淋集团会员，从事饮品行业十多年，07年得到香港茶王大赛得主赖旺明与彭敬威的精心指点，2010年远赴意大利冰激凌商学院进修

冰激淋制作工艺、文化。现任佳肴汇水吧培训部总监负责饮品项目的教学和技术及口味研发，大师为人热情、教学认真，受到了学员的好评和拥护。

培训详情：

培训内容：关于炒酸奶中文名：炒酸奶；外文名：Yogurt ice cream；别称：酸奶冰淇淋；

主要原料：纯酸奶，水果、坚果、五谷等；

主要营养成分：益生菌，维生素，VB1、VB2、VB6、VB12、VC等；

主要食用功效：解暑开胃，改善消化功能，提高免疫力，美容减肥；

储藏方法：在未融化前放冰箱中冷藏，尽量不要隔夜食用，以免影响口感；

炒酸奶：传统炒酸奶：以红豆、花生、芝麻、瓜子等配料与酸奶结合而成。口感香味浓郁，但入口费力，咀嚼不易；

新式炒酸奶：以纯正的果肉果酱或新鲜水果为辅料与酸奶结合而成。口感顺滑，果香浓郁，后味十足！

炒酸奶系列：原味红豆炒酸奶（7）香蕉炒酸奶（8）柠檬炒酸奶（9）菠萝炒酸奶（10）西瓜炒酸奶（10）芒果炒酸奶（10）抹茶炒酸奶（10）巧克力炒酸奶（10）奥利奥炒酸奶（12）椰子炒酸奶（12）香芋炒酸奶（12）木瓜炒酸奶（12）酸奶香仁（13）玫瑰炒酸奶（13）

炒酸奶新品：草莓庄园蓝莓皇后芒果悠哈榴莲大帝黑加仑海盗菠萝先生抹茶公主蜜桃诱惑奇异果兄弟旋风奥利奥甜橙美眉金桔柠檬烈焰火龙果蜜瓜王子凤梨蜜语

培训课程理论课：

- 1.开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。
- 2.项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。
- 3.店铺经营小技巧，轻松创造财富。

示范课：

- 1.专业老师一对一的实战示范，讲解技术。
- 2.老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

实操课：

- 1.公司提供所有原材料，学员亲身操作练习，老师旁边检查指导。
- 2.自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。
- 3.学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

运营培训：

- √ 开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物料采购等。
- √ 项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。
- √ 店铺经营小技巧，轻松创造财富。
- √ 专业老师一对一的实战示范，讲解技术。
- √ 老师实践操作中带领你学习开店技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

培训学费：

- √ 炒酸奶技术学费1980元。根据个人领悟能力学会为止，不限制学习时间；中途不收任何费用。
- √ 免学习资料费（配方资料，厨具物料调料资料清单，笔记本、笔等）。
- √ 学习期间生活用品（独立储物柜，水杯，围裙，碗筷等）。
- √ 免费三年技术升级。

√ 免费门招、设计菜单，指导店面内部布局，装修设计。

√ 提供食宿：早餐自理，正餐一荤一素一汤；每间宿舍都有空调，wifi,独立洗漱间，卫生间等，单人单床（免费床单被褥）；保洁阿姨定期清洁卫生。

培训时间老师一对一授课，包教包会,学会为止。一般5-8天左右，根据个人情况而定，直到完全掌握以上技术为止。

郑重承诺100%传授正宗配方；100%实践操作；100%支持免费技术升级；100%中途不收费；100%包教会。签定合法“技术转让、包教包会、配方全部传授”合同。

温馨提示即将创业的朋友们！佳肴汇知道您的钱来之不易，所以佳肴汇会凭专业、专注、负责的态度教学，让您花的每一分钱都有价值！绝不让走弯路！教一位学员，交一位朋友，因为您的成功，就是我们最大的成功！我们将一站式服务到底，伴随您们成功创业！