

贵阳奶茶培训不加盟

| | |
|------|---|
| 产品名称 | 贵阳奶茶培训不加盟 |
| 公司名称 | 贵州大盛餐饮管理有限公司 |
| 价格 | 1.00/个 |
| 规格参数 | 价格:电议或面议 电话:0851-84828020 地址:贵州省贵阳市观山湖区金阳商业步行街G区G2栋3楼8号 |
| 公司地址 | 贵州省贵阳市观山湖区金阳商业步行街第G幢G2单元3层7号 |
| 联系电话 | 0851—84828020 17784995660 |

产品详情

贵阳奶茶培训不加盟-【贵州大盛餐饮培训】

品尝奶茶的优劣也以茶色、香气、形态和味道四个方面进行，而且需要细细品尝，才能够体会到其味道之美。首先将奶茶吸入口中，停留几秒；享受一股清凉或热呼呼的感觉。最后再缓缓咽入喉；直抵脾胃。一杯好喝的奶茶其奶香味与茶香味搭配的非常好。而不是一入口就是满口茶味或奶味，更甚至又甜又腻，饮用时或饮用后有种糊喉咙的感觉。但凡这种口感的奶茶都不是一杯正宗的奶茶。

要熬出一壶醇香沁人的奶茶，除茶叶本身的质量好坏外，水质、火候、和茶乳不中也很重要。一般说来，可口的奶茶并不是奶越多越好，应当是茶乳比例相当，既有茶的清香，又有奶的甘醇，二者偏多偏少味道都不好。还有，奶茶煮好后，应即刻饮用或盛于热水壶以备饮用，因在锅内放的时间长了，锅锈影响奶茶的色、香、味。

一、前期准备

奶茶知识学习

熟悉各种奶茶饮品原材料

原材料的选择和存放

奶茶器具的选择

奶茶器具使用和清洗二、奶茶制作

熟悉各种奶茶基本味型

掌握各种奶茶配方

学习奶茶原材料的配比

熟练各种奶茶制作过程

奶茶出品装饰

奶茶培训模式

饮品名师，手把手指导教学

培训全程（实际材料+实际操作）

技术+配方（中途不再增收费用）

开店指导（成本分析+指导购买所需设备）

预计学时5~7天，学不会免费再学，直到学会为止

奶茶培训开店指导

根据个人投资能力指导选址，分析消费商圈，合理设定营销方案。

根据店面情况设计装修方案，提供店面招牌、店面POP、店面灯箱效果图。

整体店面的投资预算与投资风险回避方法。

根据当地消费水平，设定产品销售价格。

出厂批发价物流配送原材料、工具、设备。也可在当地市场购买。

后期技术升级，免学费复学。

免学费培训学员的店员，免费指导学员开分店。

可申请专业老师上门带店开业指导。

贵州大盛餐饮培训学校是餐饮培训业界著名品牌。学校专业从事：“特色粉面、中式烹调、烧烤、中西式面点、时尚冷热饮品、风味小吃、特色火锅、卤菜、西式快餐、糕点烘焙”等技术研发与培训。其中，中式烹调：“牛肉粉、羊肉粉、肠旺面、烧烤、烤鱼、火锅、炒菜、卤菜、小吃”等系列；全能西式：“蛋糕类、面包类、点心类、裱花类、月饼、西式冻品、西式快餐”等系列；时尚饮品：“咖啡、奶茶、奶盖、慕斯、冰沙、奶昔、果汁、冰点”等系列。

学校常年招生，随到随学，包教包会，从零开始学，入学即签订培训协议，学不会可免费再学，中途不再收任何费用。经学校多年来培养造就了一批又一批餐饮业的老板及专业技术人才，并建立起完善的服务保障体系。我们还为学员免费提供开业前的各项指导，店面设计策划及筹备工作等，真正做到让学员创业无忧。

学校教学设施齐全，环境舒适，师资力量雄厚，各项规则制度完善。理论与实践融为一体，一次交费学习，长期同类技术免费服务与升级，学校在社会中树立了良好的口碑，成为广大餐饮创业者、美食爱好者充电学习的必要首选单位。2016年，贵州大盛餐饮培训学校，成为社会公众认可的重点厨艺培训学校之一。

地址：贵州省贵阳市观山湖区金阳商业步行街G区G2栋3楼8号

电话：0851-84828020 17784995660 17784985660

QQ：1261587254 724395410