

# 甜品奶茶，港式甜品奶茶，台式奶茶技术培训

|      |   |
|------|---|
| 产品名称 | 甜品奶茶，港式甜品奶茶，台式奶茶技术培训                    |
| 公司名称 | 长沙蒸才食学餐饮管理有限公司                          |
| 价格   | .00/个                                   |
| 规格参数 |   |
| 公司地址 | 长沙市雨花区洞井街道中意一路908号城南汽配大市场17栋2层          |
| 联系电话 | 0731-89917770,0731-89917771 15575941871 |

## 产品详情

咨询热线：1.5.5.7.5.9.4.1.8.7.1 (微信同号)

咨询QQ：2.6.8.1.9.5.1.2.6.3 赵老师

### 芒果西米露做法

芒果西米露主料是：芒果、椰汁、牛奶

- 1、锅中加水烧开，将西米倒入锅中，转小火，盖盖子煮。
- 2、等待煮西米的过程中，我们来处理芒果。将芒果沿着果核切开，用刀在果肉上划十字刀，再把果皮翻转，沿着果皮用刀将果肉轻轻切下。
- 3、大约25分钟后，看西米煮至透明，只剩中间一点小白点时，关火，盖上盖子焖5分钟。待西米完全变透明时，用网筛捞起，过一遍凉开水即可。

- 4、再倒入牛奶和椰汁中，搅拌均匀。待西米在牛奶中浸泡15分钟后，加入芒果和少许蜂蜜，即可。
- 5、如果放入冰箱稍微冷藏一下吃起来效果会更好。浓浓的芒果味，还有椰汁的清香味，牛奶的滑，西米的Q劲，

### 杨枝甘露做法

杨枝甘露基本成份是果粒、果汁、椰奶和西米。

- 1、把柚肉剥散，芒果肉切成细粒，一半打成芒果汁，一半和柚肉做果粒；
- 2、煮开椰汁，以砂糖调味后放冷；
- 3、以等量比例，把各物掺混拌匀，调出澄黄酸香的羹浆；
- 4、倒入水晶碗或高脚玻璃杯，放入冰箱冷藏一阵，即成芬馥沁人的美味。

此物的制法配方并无定本，有人加杨桃粒，以符杨枝美名；有人加椰果，以增弹牙嚼劲；有人加淡奶、鲜奶油甚至米浆调拌，以使汁底绵柔丰润。但百变不离其宗，芒果和柚子始终是主体，而柚子尤其重要。

培训项目：甜品奶茶培训、德园包子技术培训、黑色经典臭豆腐培训、罗家经典臭豆腐培训、餐饮培训、小吃培训、餐饮培训

咨询热线：1.5.5.7.5.9.4.1.8.7.1 (微信同号)

咨询QQ：2.6.8.1.9.5.1.2.6.3 赵老师

长沙蒸才食学网址：<http://www.zcsxpx.com>

公司地址：长沙市雨花区汽车南站过渡站旁（中意一路860号城南汽配大市场17栋2楼锅气食足餐厅旁）