

布丁果冻技术培训教怎么做的

| | |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 布丁果冻技术培训教怎么做的 |
| 公司名称 | 长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校 |
| 价格 | .00/个 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校 |
| 联系电话 | 13135218825 13135218825 |

产品详情

布丁果冻技术培训教怎么做的 果冻布丁是一种西方甜食，主要呈半固体状或无固定状，外观晶莹，色泽鲜艳，口感软滑，亦称啫喱做法：5克果冻粉（大约1小勺），用少许冷水化开，然后与糖（用量根据自己口味），250毫升液体（水、果汁、牛奶等）混合加热。加热时要不停搅拌，防止打结。沸腾后再搅拌一会儿离火。将煮好的液体倒入果冻模中，加入喜欢的果肉，等凝住后扣出就行了。营养价值做零食，营养价值不高。

好消息：欢迎各位创业朋友前来报名，免学费，只收取报名费1888元，任意学习六个项目，告别打工，小本创业。[红星鹏飞] 提前预约1人学费可以两个人来学

时代阳光大道西600号红星鹏飞学校

想创业，找红星鹏飞

教学理念：诚信教学，保证品质，共创社会价值；全天候接受小班报名，滚动式开班，专业技师手把手教学。教学优势：1、专业技师手把手教学，2、免费提供开店指导3、终生免费技术升级

长沙红星鹏飞小吃培训技术学校，提前联系即可随到随学，常年招生！