

西餐厅加盟要多少钱 杰克与迈克 江苏西餐厅

产品名称	西餐厅加盟要多少钱 杰克与迈克 江苏西餐厅
公司名称	一八六八（苏州）品牌管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	江苏省苏州市吴中区长桥街道财智商务广场5幢1020号
联系电话	17714069293

产品详情

配方|超级火爆的奶昔包，朋友圈都卖疯了！

草莓菌液

配方

新鲜草莓 200g

蜂蜜 30g

糖 10g

矿物质矿泉水 1000g

操作流程：

将水和蜂蜜糖先放入器皿再加入草莓（有机）混匀，1天摇晃两次，开瓶约30秒更换气体，约8天左右草莓液即成！

种面团制作

配方

高粉 500g

草莓天然酵母菌液 350g

低糖干酵母 3g

操作流程：

1、将种面团混合打至5成筋即可。2、取出后放入玻璃碗中醒发1小时（2倍大）。

主面团制作

配方：

高粉 500

糖 150

盐 18

草莓粉 30

酵母 20

鲁邦种 200

淡奶油 150

草莓液 200

冰水 100

黄油 80

操作流程：

1、面团里加入150g草莓干！2、打至6成筋加入黄油。3、加入黄油慢速搅拌至9成筋。4、放入食用周转箱开始醒发30分钟后翻面5、铺平，有点像叠被子一样。6、翻完面后继续放入食用周转箱醒发30分钟后分割搓圆，每个面团150每个。7、放上保鲜膜室温松弛约15分钟，下面来准备酥皮。

酥皮制作

配方：

黄油 150

糖粉 120

奶粉 5

草莓粉 10

操作流程

- 1、用手搅拌均匀。
- 2、开始敷上酥皮。3、放入醒发箱温度29湿度78，发酵1.8倍大。4、放入风炉155摄氏度烤制17分钟。5、出炉后迅速放网格上面。6、将水煮沸放入珍珠，煮至12分钟左右，珍珠捞出放入清水里备用！

匠心烘焙工艺

不同的烘焙方法与技巧会使咖啡豆的风味变化万千，而只有恰到好处的烘焙才能让生豆发挥出最大特性。烘焙的过程就像一场魔术，西餐厅加盟，让咖啡豆产生生命的张力，释放出咖啡芳香精灵。雀巢金牌咖啡采用法式烘焙，赋予咖啡多层次的均衡口感和四溢的咖啡醇香。在这醇香中，感觉人都被治愈了，大家所爱上的雀巢金牌黑咖啡的天赋醇香，也是烘焙这个过程的迷人产物。雀巢金牌黑咖啡纯熟的法式烘焙工艺，赋予多层次的均衡口感。果酸、苦感、醇厚、回甘比例均匀，绽放全部感官的撩人香气。

没想到这杯咖啡，连杯套都这么甜？

一条鱼在嘴里有了初夏的味道

户外柳絮飘

初夏有了你的味道

看到一支茂盛的花，像你

忍了忍

没告诉你

你来就是节日

节日不是日日

我想去看看你

又是熟悉的小蓝杯，每只杯套上都印有冯唐《不三》诗集中的诗。只言片语，但你能感受到它的用心。

不仅仅是杯身上写情诗，luckin在今年冬天和“文艺中年”冯唐一起，承包了整整200平米的文艺空间。若你单感觉这是一家咖啡馆，那就错了，其实内里处处暗藏玄机。

这座城市最不缺的就是咖啡馆。性冷淡风、北欧简约风、粉色公主风……你也许见过各种主题咖啡馆，但却未有一个真正走进你心底。

但这，不一样。

温暖的木色基调，西餐厅加盟要多少钱，空气中混合着咖啡的厚重与书卷气的古朴，一个随性大写的“撩”字落于门口，江苏西餐厅，这是你对它的第i一印象：“挺怀旧的。”

但当你落座，不经意撩开墙上的绳帘，你会发现这背后暗藏的小心机。

一个意外的开始，一个有趣的过程，你撩拨绳帘，西餐厅的加盟，发现了这家店古朴深沉的外表下，竟还有个撩人的灵魂。像是平淡生活里的小惊喜，你突然希望更深入的交流，探寻它究竟还有多少不为人知的小秘密。

店内随处挂着冯唐的字画真迹，在他的笔下，你感受到这项传统技艺的韵味，也探寻到一丝热烈与活泼。

西餐厅加盟要多少钱- 杰克与迈克-

江苏西餐厅由一八六八（苏州）品牌管理有限公司提供。西餐厅加盟要多少钱- 杰克与迈克-江苏西餐厅是一八六八（苏州）品牌管理有限公司（www.jiekemike.com）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：刘经理。同时本公司（www.xckfjm.com）还是从事西餐厅加盟，牛排店加盟，咖啡馆加盟的服务商，欢迎来电咨询。