

学习广式糖水技术正宗广式糖水培训

产品名称	学习广式糖水技术正宗广式糖水培训
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

学习广式糖水技术正宗广式糖水培训广式糖水做法哪里学好正宗广式糖水技术培训培训内容：1：红豆莲子百合汤、龟苓膏、清补凉、八宝粥、绿豆沙、红枣鸡蛋糖水、雪耳莲子枸杞糖水、双皮奶。2：椰汁西米露、鲜果西米露、沙冰西米露、鲜什果鸳鸯西米露。3：原味奶茶、珍珠奶茶、十多种口味的果味奶茶、各类红绿茶。4：糖不甩、原味班戟、抹茶班戟、香蕉班戟、西瓜班戟、草莓班戟、各类水果味布丁。5：原味豆腐花、红豆豆腐花、绿豆豆腐花、西瓜豆腐花。6：香芋果汁、芒果果汁、西瓜果汁、草莓果汁、香蕉果汁、苹果汁、菠萝汁。7：西瓜沙冰、苹果沙冰、芒果沙冰、水蜜桃沙冰、菠萝沙冰、香芋沙冰、荔枝沙冰。8：芒果奶昔、苹果奶昔、草莓奶昔、水蜜桃奶昔、玉米奶昔。多味滋糖水技术培训，采用卫生健康的原料，把传统的化州糖水经典品种，和新派的糖水精华品种，融合在一起，满足了更多顾客的口味需求。接下来，我们一起来了解，多味滋糖水技术培训的全部过程和重点细节，如果您想学习多味滋糖水技术，请花上几分钟，耐心的看看，相信会让您了解得更透彻：一：首先，师傅会教学员，如何购买做糖水所需要的设备，并且逐一认识他们的名称、功效、使用方法，以及市场上的大概价格行情，以便学员以后自己购买时，能够买到既合适好用，又实惠低价的设备。二：然后，学员学习认识做糖水所需要的各类原料、调料。因为市面上的糖水原料，现在是品牌繁多，五花八门的，一般人也不知道，到底哪些质量好，口味好，哪些货真价实，哪些原料干净卫生。我们只有购买到合格的原材料，才能保证成品的美味，和安全卫生。也只有买到没有价格实惠的原料，才能控制住成本，从而增加我们的经营利润。三：好了，认识了设备和原料，就该由师傅示范，指导学员，学员亲手操作，一个一个，一份一份的，把每一个要学习的糖水品种，制作出来，这些品种，每一个都是我们精心挑选过的，都是大多数顾客喜爱认可的，而且也是有代表性的，学习好这些品种之后，经过学员的发挥和创造，就可以做出更多的，甚至不计其数的糖水品种来咯。首先，我们学习传统的糖水，大都是采用纯天然的食物，精细加工，小火慢慢熬煮，达到细腻爽口，甜而不腻的良好效果。四：然后，我们再教学员学习，新派的糖水，这些品种，大都采用水果、冰块、糖浆，精心配置而成。色泽更加漂亮，外形更加美观，口味大都以冰爽宜人，浸透心扉为佳。