

# 正宗长沙冰淇淋技术培训

产品名称	正宗长沙冰淇淋技术培训
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

长沙冰淇淋技术培训

### 一、冰淇淋项目介绍：

冰淇淋是以饮用水、牛乳、奶粉、奶油（或植物油脂）、食糖等为主要原料，加入适量食品添加剂，经混合、灭菌、均质、老化、凝冻、硬化等工艺制成的体积膨胀的冷冻饮品。冰淇淋是一种极具诱惑力的美味冷冻奶制品。将近800年以前，冰淇淋源于中国。

### 二、冰淇淋培训项目：

香草冰淇淋、苹果冰淇淋、香蕉冰淇淋、巧克力冰淇淋、哈密瓜冰淇淋、咖啡冰淇淋、蜂蜜冰淇淋、芒果冰淇淋、菠萝冰淇淋、香芋冰淇淋等。

### 三、冰淇淋项目培训内容：

#### 理论学习：

- 1.技术讲解、原料认识、材料性质、物资采购等；
- 2.项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。

#### 示范讲解：

- 1.专业老师一对一的实战示范；
- 2.老师实操操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

## 冰淇淋系列：

香草冰淇淋、苹果冰淇淋、香蕉冰淇淋、巧克力冰淇淋、哈密瓜冰淇淋、咖啡冰淇淋、蜂蜜冰淇淋、芒果冰淇淋等。菠萝冰淇淋、香芋冰淇淋

学习时间：不限制学习时间,包教包会,学会为止。一般3-5天左右，视个人情况而定。

## 开店指导：

流程讲解，包括店面选址、人员配备、物资采购等。设备采购、店面装修设计、店面广告宣传、营销策略等讲解指导。