

青岛可以学习双皮奶技术吗，学习双皮奶多少钱

| | |
|------|------------------------|
| 产品名称 | 青岛可以学习双皮奶技术吗，学习双皮奶多少钱 |
| 公司名称 | 青岛膳学派餐饮管理有限公司 |
| 价格 | .00/个 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址） |
| 联系电话 | 13687676162 |

产品详情

双皮奶给人一种端庄而温柔的感觉，香气浓郁，奶味浓，蛋味够，扑鼻的浓郁的奶香，入口香滑，口感细腻，像婴儿的皮肤一样滑，像妈妈的抚摸一样温柔，要吃双皮奶，其实要紧的就是牛奶的香甜之外的另一层滑爽厚道，双皮奶款式多种多样，品种陈出不穷，满足不同的喜好者。双皮奶其状如膏，色洁白，口感细腻嫩滑，如丝如绸，入口即化，口味香而不重，甜而不腻，双皮奶香气浓郁，入口嫩滑，让人唇齿留香，每品尝一口都有幸福的味道，唤起了童年纯真的生活，心情也格外轻松。

青岛膳学派双皮奶培训内容;

- 1、准备所需原料，如果用400ml的牛奶，用2个鸡蛋也可以。
- 2、牛奶倒入小奶锅中加热，加热但不要煮开，煮开后不容易形成奶皮。
- 3、加热后的鲜牛奶倒入容器中，放在通风处等待奶皮的形成。(这一层的奶皮是靠鲜牛奶的热气往上顶而形成的奶皮。)
- 4、用小刀或者筷子划开一个口，口子也不要太小，太小的话再倒回去的时候容易把奶皮压在下面。
- 5、把奶皮下面的牛奶倒出，留少许牛奶在碗内。(为了避免因操作迟缓，底部的奶皮沾粘在碗底无法浮起。)
- 6、倒出牛奶的碗，一层奶皮在碗底。
 - 1.鲜牛奶500ml，用全脂奶，脂肪含量越高越好;
 - 2.鸡蛋3个，
 - 3.白砂糖随意，根据自己的口味适当加量。

双皮奶种类

顺德双皮奶、仁信双皮奶、熙元双皮奶