

特色奶茶培训，青岛饮品培训

产品名称	特色奶茶培训，青岛饮品培训
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

产品详情

烟台哪里培训奶茶技术

港式奶茶简介

奶茶兼具牛奶和红茶的双重营养，是家常美食之一，风行世界！最近几年，各种时尚的奶茶店风靡大街小巷，广受年轻人的欢迎，开一家时尚又独具个性的奶茶店也成了许多年轻人创业的首选。

港式奶茶

一杯好的奶茶，要求茶中有奶，奶中有茶，茶味不压过奶味，奶味不压过茶味，这种完美比例的拿捏，体现的就是调制者的匠心独运。并且随着奶茶以及人们生活水平的提高，单纯的奶与茶的结合，已经不能满足人们日益挑剔的口味，于是奶茶的做法及口味也出现了千变万化，以满足人们的口味需要。

授课名师简介

肖老师，上海长宁人，湖北省烹饪名师，意大利冰淇淋、港式奶茶、意大利冰淇淋技术研发师，日韩料理师，曾在国际咖啡西点西餐学院任教，具有多年快餐冷饮行业教学经验，现肖老师精通各种奶茶培训、冷饮培训、冰激凌培训、咖啡培训等、技艺娴熟、经验丰富。2015年12月肖老师被湖北省烹饪酒店行业协会授予“湖北烹饪名师”的荣誉证书。他擅长奶茶冰激凌、甜品、饮料制作与开发，其教学品种丰富多样，且口味深受到学员和顾客的一致好评。曾在肯德基、麦当劳、汉堡王担任技术顾问、新品研发等职务。肖老师技艺精湛，博学多识，课堂上非常有感染力，越来越多的学员拜入他的门下。

港式奶茶培训详情

培训内容：

精品奶茶类：招牌奶茶 浓情丝袜奶茶 鸳鸯奶茶 金牌鸳鸯奶茶 仙草大满贯 台湾珍珠奶茶
黑糖养生奶茶 正宗港式奶茶 布丁奶茶王 激情爆奶杯 哟哟奶茶 柳橙欧蕾奶茶
冰镇港式奶茶 冰镇鸳鸯奶茶 港式盐芝士奶红等

店长推荐类：芒果欧蕾 IN能量 鲜果金橘绿茶 阳光柳橙 水晶葡萄 焦糖布丁奶醇 甜糯米乐
果酱椰露冰金桔柠 焦糖A咖 黑糖养生奶 港式冻咖 乐可可奶 CC草莓 珍宝西柚汁
柠檬水晶薄荷 彩虹饮料等

公主奶茶类：玫瑰公主奶茶 柚子公主奶茶 哈密瓜公主奶茶 玫瑰公主奶茶 百香果公主奶茶
柳橙公主奶茶等

畅销新品类：巧克力奶醇 抹茶红豆 麦香红豆紫薯 蜜柚QQ冰 抹茶奶昔 洛神沙冰
茉胚芽紫米 抹茶麦苗 田园玉米 红米南瓜爽 胚芽紫米 蔓越莓紫薯 覆盆子紫薯
芒果阿萨姆 冰酷黑加仑 紫色雾霭等

特调果奶类：草莓果奶 巧克力果奶 香芋果奶 椰香果奶 柳丁果奶 柠檬果奶 芒果果奶
咖啡果奶 青苹果果奶 哈密瓜果奶 柳橙果奶等

发光炫彩果汁类：柠檬清新果汁 黄金柳橙果汁 青苹果果汁 水蜜桃果汁 哈密瓜果汁
甜蜜草莓果汁 亲亲芒果果汁等

醇香奶盖类：芝士奶盖 金芒果奶盖 绿菠萝奶盖 夏威夷木瓜奶盖 青金桔奶盖 草莓奶盖
红茶奶盖 哈密瓜奶盖 巧克力奶盖 鲜奶红茶奶盖 抹茶奶盖红茶 格雷奶盖红茶等

布丁双皮奶类：鸡蛋布丁 草莓布丁 巧克力布丁 原味双皮奶 草莓双皮奶 金钻双皮奶
清凉烧仙草 qq果冻 彩虹果冻等

香浓奶昔类：鲜榨香蕉奶昔 青苹果奶昔 鲜榨玉米奶昔 草莓鲜榨奶昔 柳橙奶昔 哈密瓜奶昔
分层彩虹奶昔 芒果奶昔等

培训课程：

茶叶、奶、糖等原料的配比

煮茶的火候把握、焖茶的温度

奶茶过滤冲调技巧

各种果汁制作方法

布丁、双皮奶、烧仙草等冻类制作

其他茶饮类制作、售卖技巧

培训承诺：

包教会，包吃包住，中途不再收费，根据个人能力不限制学习时间，学会为止。