

东营水果捞学习，水果捞培训

| | |
|------|------------------------|
| 产品名称 | 东营水果捞学习，水果捞培训 |
| 公司名称 | 青岛膳学派餐饮管理有限公司 |
| 价格 | 10.00/10 |
| 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

东营水果捞学习，水果捞培训016

水果捞芒果、圣女果、猕猴桃、葡萄、西瓜，火龙果等等块块果粒，沁入奶的环绕,色彩绚烂又争奇斗艳地互相辉映和厮缠。五颜六色看起来就已经有食欲感，质地如绵柔般般轻盈，清甜的口感、醉人的果香，入口即化，唇齿留香，美味根本让人停不下来。简直就是集优质新鲜水果的至尊豪华视觉盛宴，舌尖与清爽水果的华丽邂逅！它以各式新鲜水果作为基本原料、加以不同的原材料，如：西米，雪蛤，燕窝，奶油等等，制作简单，吃起来冰爽浓香可口，主打的新鲜水果有：芒果、草莓、奇异果、木瓜、香蕉等。

水果捞是一种港式甜品，此产品冬天和热天均可以售卖及食用，众多膳学派学员港式甜品店中均有水果捞，它是大从化比较容易接受的甜品之一，炎热的夏天，能吃上这样清爽的水果捞，冰凉可口，解暑降温。一颗烦躁的心，都可以借助冰的感召得到愉悦。

制作水果捞只需榨汁机、水果刀.....及一般锅具就可以了，其主要原料芒果及西米再添加相应的原料就能达到制作一份精美好看又好吃的水果捞产品。制作特色是现场制作、现切现做、无添加剂，适合现代追求健康生活模式的都市时尚一族。

较近很多学员问我们，做什么小吃比较火爆？其实这种情况还是根据学员当地的情况说的。水果捞称为苗条冰品，四季都能食用，是香港一个家喻户晓的甜点。水果捞是时尚的美食，只要有人的地方就会受欢迎。水果捞卖相好，口感好，炎热的时候有冰爽的感觉。寒冬的时候有温热的感觉，是老少皆宜的美味新宠

现在流行所谓“水果捞”，是从香港流行过来的，就是各种水果搭配，辅以汤汁，亦可加入配料，如西米，雪蛤，燕窝，奶油.....。无论冬天还是热天，就很想吃甜品，水果捞的那种香浓味及色彩之美感一定吸引你。