

## 楚雄奶茶培训 奶茶培训价格 米雪食品

产品名称	楚雄奶茶培训 奶茶培训价格 米雪食品
公司名称	重庆米雪食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	重庆市巴南区界石镇石佛路耐德工业园金工坊内11、12幢
联系电话	19923805167

## 产品详情

重庆米雪公主专业从事饮品行业加盟培训的企业

重庆米雪食品有限公司以营养与新鲜为主，是一家专注于饮品开发、制作、原物料生产及经营为一体的综合型商业服务有限公司。为广大的有志于在饮品行业里发展的爱好者，提供开店所需事务咨询服务平台。为更多的饮品创业经营者提供全国专业有效的系统创富服务。本公司所有推出的服务项目和系列产品都经过公司直营店进行多次市场试验，奶茶培训技术，得到众多饮品消费者的认可。公司对饮品店的营运管理模式引进了多方位系统创富管理经营模式，真正的让合作伙伴放心、信赖、轻松、安全创富。本公司本着“诚信、务实、双赢、进取”的精神，与我们的合作加盟商携手共创美好明天。

米雪食品拥有自己标准化的厂房、新品研发操作室，并且拥有一批年轻的、全力投身于食品行业的专研食品研发人才，我们定期派人了解时尚饮品市场的发展方向，综合中国本土化、研发出适合大众的新品饮料，米雪食品不仅创造了企业自身的发展，楚雄奶茶培训，更决定了加盟商的发展，我们深知自己的责任，力求每个加盟店健康有利的发展。米雪食品将与更多全力于投身饮品行业的朋友携手共进、共开财富之门，共走健康之路！

### 重庆奶茶原材料批发-芒果沙冰的做法

说到沙冰（也叫冰沙），很多人可能都没有听说过，或者只听说过刨冰之类的，奶茶培训价格，其实沙冰才是夏天真正的美味！刨冰的口感及制作方法略显粗糙，而沙冰不仅口感上非常细腻，关键是原料采用新鲜的水果制作而成，营养又美味哦！

先说个最常见的芒果沙冰的做法，准备材料：

- 1、主料：新鲜的芒果2斤
- 2、柠檬半个（青柠檬、黄柠檬都可以）、糖200克、纯净水700ML

OK，开始制作了

第壹步，将准备好的2斤芒果去皮，将肉取出

第二步，半个柠檬的汁一起搅拌

第三步，用沙冰机打成泥状

第四步，200克糖和200ML的水做成糖水，加到芒果泥里面

第五步，将余下的水也倒进去，继续搅拌，并放入冰箱冷藏

最后，将在冰箱里冷藏的芒果冰拿出来，发现已变成半固体状了，加入蛋白糖霜搅拌均匀，奶茶培训哪里好，继续冷冻，过段时间拿出来吃吧，太棒了！

方法一：

- 1、雪克杯装150克冰块（约一平冰铲）
- 2、加入25ml的果糖
- 3、倒入伯爵奶茶半成品至雪克杯刻度线处（约180ml）
- 4、雪克后倒入至成品杯中，封膜奉客

注意：如果奶茶中需要添加其他物料，则雪克时，倒茶至雪克杯的8分满的位置。

方法二：

- 1、雪克杯中放入30克植脂末
- 2、倒入闷泡后的伯爵红茶茶底180ml（热）
- 3、搅拌均匀
- 4、加入25ml果糖
- 5、加入冰块至雪克杯满（或者8分满位置）
- 6、雪克后倒入至成品杯中，封膜奉客

楚雄奶茶培训-奶茶培训价格-米雪食品(推荐商家)由重庆米雪食品有限公司提供。重庆米雪食品有限公司

( [www.mxgzyp.com](http://www.mxgzyp.com) ) 在其它这一领域倾注了无限的热忱和热情，米雪食品一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：徐经理。同时本公司 ( [www.023xmpx.com](http://www.023xmpx.com) ) 还是从事重庆小面加盟，重庆冒菜加盟，重庆酸辣粉加盟的服务商，欢迎来电咨询。