

奶茶培训-茶九度丹东奶茶学校

| | |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 奶茶培训-茶九度丹东奶茶学校 |
| 公司名称 | 安徽森伟餐饮管理有限公司 |
| 价格 | 1980.00/个 |
| 规格参数 | 茶九度:1 |
| 公司地址 | 合肥市庐阳区庐阳工业园洪河路26号5幢车间 |
| 联系电话 | 13866182347 15155114393 |

产品详情

学奶茶技术哪家培训班靠谱，茶九度奶茶所制作出来的饮品，是有很高的市场需求的，它的每一杯茶饮都可以带给我们众多的市场盈利，而且这一品牌的饮品也带给了大众投资者非常红火的生意。茶九度奶茶制作出来的饮品有着很是强烈的潮流特色，不仅口感好，而且在外观上也能够让人们眼前一亮。茶九度奶茶培训由专业老师指导教学，学员自己动手操作练习，不限学时，学会为止。

丹东奶茶培训：[15155114393](tel:15155114393)

冷热奶茶分类：1、奶茶系：原味奶茶、香芋奶茶、红豆奶茶等2、星茶：招牌水果茶、玫瑰花水果茶、菊花水果茶等等3、奶盖系：奶盖炭烧乌龙茶、奶盖伯爵红茶、奶盖招牌珍珠茶等4、冰沙系：芒果冰沙、抹茶星冰冻、红豆冰沙等5、果汁系：芒果汁、西瓜汁、甜橙汁、哈密瓜汁等6、奶昔系：香蕉奶昔、西瓜奶昔、香芒奶昔、蓝莓奶昔等7、黑珍珠刨冰：草莓雪花冰、红豆牛奶冰、草莓雪花冰等

学习流程1.开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、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3.专业老师一对一的实战示范，讲解技术4.老师实践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5.备原材料，老师旁边检查指导6.自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导7.学员自我思索，老师引导，熟透操作流程8.调味料的辨识，食材选购及基本处理方法培训9.秘制配方的学习，实际动手操作

这样的午后，一杯奶茶拯救了沮丧的灵魂，而且还飘着栗子香，带着磨砂的口感，令人无法抗拒。

奶茶，奶茶做法配方。奶茶，采用奶味与茶味相结合的一种休闲饮品。特别是夏天年轻人特别喜爱的休闲饮品，奶茶比较方便，夏天有冰饮，冬天有热饮，基本一年四季都很火爆的。今天把新款秋冬热饮奶茶配方教程与做法公布给大家：

准备材料:板栗 5颗 蜜香红茶 6克 白糖 50克 牛奶150克 可可粉0.5克 水（适量）制作步骤：1板栗用大刀对半剖开，慢慢用刀角去掉壳后再用削皮刀削掉衣，切成丁，加水煮10分钟稍晾凉2茶叶加水里烧开后转小火继续煮5分钟；这期间把板栗连煮的水倒进搅拌机打成不过滤的浆；红茶煮好后滤掉茶叶，重新倒回锅里加入白糖3重新开火烧起来，倒入栗子浆快速搅拌防粘底；倒入牛奶继续搅拌搅拌均匀，糖溶

化即可停火，不必烧开4把奶茶装杯子里七八分满，弄点奶盖（奶盖做法请参照我前期做法）；筛上可可粉，一杯浓郁香甜的磨砂口感栗子奶茶就做好了