

学做奶茶冷饮技术培训 珍珠奶茶冷饮培训

产品名称	学做奶茶冷饮技术培训 珍珠奶茶冷饮培训
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

学做奶茶冷饮技术培训 珍珠奶茶冷饮培训

长沙红星鹏飞奶茶技术培训包含各种口味奶茶、珍珠奶茶、酸梅汤、双皮奶、烧仙草、刨冰沙冰、鲜榨果汁、手工冰激凌、糖水、冰粥、鲜榨师傅手把手操作教学、每个学员都有实际操作学习。

鲜榨果汁的家常参考做法：

纯樱桃汁 原料：250克樱桃 做法：将樱桃洗净，去核，榨汁并立即饮用。如果好好准备的话，樱桃汁将会是一道美味的果汁。基于此，樱桃汁适合加入其他的果汁。但如果你不愿做混合汁的话，纯樱桃汁也是一道味道非常不错的甜果汁，而且闻起来也很香。樱桃汁是一种天然的杀菌剂，可以缓解关节炎、尿酸过量所导致的痛风等多种病症。据称它还具有强效的抗癌效果，还可缓解头痛和偏头痛。这道果汁还能起到使皮肤光滑的作用。

葡萄菠萝杏汁 原料：1小串葡萄,1/3个菠萝,2个杏 做法：将葡萄和杏洗净，去掉杏中的核，但葡萄中的子则可留下。将菠萝去皮。所有水果都切成合适大小的块，榨汁并立即饮用。这是一种美味的甜果汁，对身体具有很好的清洁作用，富含抗氧化剂成分，有助于防止感染。对消化系统的清洁作用特别明显，还是缓泻剂和利尿剂。富含天然糖，可增加身体的能量，是理想的早餐饮料。

纯芒果汁 原料：2~3个芒果 做法：将芒果去皮，去掉其中的核，榨汁后搅拌并立即饮用。与木瓜汁一样，芒果汁也是一种非常浓的营养丰富的果汁，因此在饮用时你需要一把勺子。芒果汁是一种强效的抗氧化剂，对身体健康具有很好的保护作用，据称对某些癌症还有抵抗作用。特别是它对肾脏和清洁血液非常有益。由于芒果汁太浓，因此一般情况下应与其他果汁混合饮用，但如果你想很快就有汁喝，且非常喜欢芒果的味道，你也可以用芒果单独榨汁喝。

橙子胡萝卜汁 原料：2个橙子，3个胡萝卜 做法：将橙子去皮，胡萝卜擦洗干净。榨汁后立即饮用。如果你觉得汁太甜，可以加入一些薄荷叶。不必惊奇！这是一道十足的橙汁。它具有强效的抗氧化剂功效，胡萝卜能够平衡橙子中的酸。这道汁能够起到清洁身体和提高身体能量的作用，可帮助身体炎症的消除和促进细胞的再生。

长沙哪有珍珠奶茶学，长沙奶茶培训学校 大家可能都知道，开一家奶茶店除了店面位置要选择好以外，还有一个重要的元素会严重影响你的奶茶销售额，那就是制作技术。所以，你找到了一个好的铺面，是在花点学费去专业的奶茶培训班系统地学习一下这方面的制作手艺。

奶茶项目辉煌的原因：

一、 口感新鲜、味美，珍珠奶茶都是现做现卖，由多种可口的原料配成，纯正的奶茶味道非常吸引人，靠大工业生产出来的奶茶是完全不可能与之媲美的。

二、 口味不断推陈出新，变化多，形成众多系列，消费者选择广。仅仅奶茶就有茉香奶茶，咖啡红茶奶茶、麦香红茶奶茶等等，添加物就有珍珠、椰果、苟蒻、水晶等，而雪泡、沙冰、刨冰等只有现做现卖才口味好。

三、 投资少、风险低、见效快，奶茶既可投资几十万做复合式餐厅，也可投入几万元做外卖店，也可投入几百、一两千元做摊车，非常适合个人创业。

四、 价格便宜，饮用方便。逛街、旅游的朋友可以花2-4元购买一杯奶茶，美味解渴，也可以拿在手里边走边喝，很适合年轻人的生活方式。

珍珠奶茶培训介绍：

1.品种：珍珠奶茶，椰果奶茶，椰果刨冰，冰砂，100%纯鲜果汁，100%纯鲜果沙冰，果冻，鲜果沙冰，鲜果刨冰，奶昔等等，几十个品种口味纯正。

2.设备的购买信息，所需要的设备提供厂家的地址。

3.原料购买。提供性价比好的原料厂家。

4.需要易耗品的购买地址，比如，杯子，封口膜，吸管，调羹等等。

5.店铺的策划，提供适当建议以供参考。