

学奶茶，济宁特色奶茶培训

产品名称	学奶茶，济宁特色奶茶培训
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

学奶茶，淄博哪里可以学奶茶技术

请花十秒钟时间联系我，绝不会让您失望！

过程：

- 1、煮珍珠：水沸腾后，珍珠下锅，边搅动边煮，一般20分钟左右，煮的时间越长越烂；
- 2、焖珍珠：煮好后，盖上锅盖，开始焖，焖的时间越长，珍珠越筋道；
- 3、泡茶：开水泡适量茉莉花茶；
- 4、冲奶粉和奶茶粉：开水冲奶粉和奶茶粉，搅动至没有粉末颗粒状；
- 5、成品：在冲好的奶粉和奶茶粉中，加入茶水，砂糖，最后加入珍珠，冰箱冷藏一小时后即可饮用。

必须注意的：

- 1、一定要水开后再煮珍珠，否则珍珠全部会变成粉末；
- 2、煮的过程中要搅动，以免沾锅；
- 3、最好当天喝完，否则冷藏到第二天，珍珠就失去筋道的口味。
- 4、茶水要用面粉筛或者纱布过滤掉茶叶。

培训内容

- 1、原材料的认识及作用；
- 2、前期准备工作及要点；
- 3、制过程中的注意事项；
- 4、开店选址的技巧及后期销售培训。

示范讲解：

- 1.专业老师一对一的实战示范，讲解技术。
- 2.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。

自我实践：

- 1.自己备原材料，老师旁边检查指导。
- 2.自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。
- 3.学员自我思索，老师引导，熟透操作流程

培训时间

随到随学，不限时间，包教包会，学会为止。一般3--5天左右，视个人情况而定。学校有宿舍，吃住免费。

后期扶持

- 1、根据投资能力指导选址及经营模式及管理技巧。
- 2、据店面情况设计装修方案、分析整体店面的投资预算。
- 3、根据当地消费水平，合理设定销售价格及营销方案。
- 4、教学员如何在市面上购买到所需要的原料和厨具设备，以方便大家开店经营
- 5、学员享有后期技术升级服务，常年免费咨询。

利润分析

- 1、无需大投资，只要熟知制作工艺，想干便可以干，是下岗职工、待业人员、打工青年、小本创业人群寻求支付门道的合适选择。
- 2、即可定店经营，也可以流动销售，还可以送往各超市、菜市场摊位，批发兼营。
- 3、加盟投资小，市场大，前景广，轻松创业好项目。