

重庆米雪冷饮店加盟 奶茶培训多少钱 长沙奶茶培训

产品名称	重庆米雪冷饮店加盟 奶茶培训多少钱 长沙奶茶培训
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

重庆米雪奶茶店开业需要准备什么

在奶茶店遍地都是的情况下，每一个运营者看到的不仅仅是创业机会，更看到了在机会背面的这个行业剧烈的商场竞赛，毕竟奶茶加盟店的产品假如无法让顾客喜爱，奶茶培训多少钱，然生意就难以做下去，只要具有安稳的客源才干发明成绩，下面小编就说说一些开奶茶加盟店的有用运营窍门，你从中能够学几招!

奶茶加盟店要构成自己的特征，其间既要包括美食产品特征、效劳的特征，也包括店肆所营建的环境氛围。假如奶茶加盟店的店东仅仅盲目的没有任何方案的出售，没有自个奶茶饮品的品牌和特征，就会在奶茶行业的剧烈竞赛中被淘汰出去，构成自个的奶茶特征是为了满意和习惯花费者的求新选异的心思。

奶茶加盟商要比及捉住顾客的花费心思，给顾客形成杰出的形象，打折优惠这些运营手法不能少，给花费者一种机不可失，失不再来，切不可犹豫的想法。而做促销是常用的手法，而在节日，店庆，奶茶加盟店挑选一些主动美食，且每期产品不一样，投合顾客的猎奇心思。

奶茶加盟店的店员作业态度也是运营者要多多留意的当地，店员应活跃学习对于产品出售的有关常识，不断提高自个的业务水平及出售才干，为今后的自己开店打下厚实根底，要对作业认真负责。

看完咱们共享的奶茶加盟店有用的运营窍门解析，要想站稳奶茶商场你如今就要把握运营窍门，在运营中是没有小事的，如今奶茶加盟商有必要对上述的办法真实做到严厉执行到位，或许以此问范本与自个的实际情况结合在运营奶茶加盟店时才干得心应手!

调制一杯美味的奶茶

调制一杯美味的奶茶(三种方法)

一、使用奶茶专用茶包制作奶茶的方法：每60g茶包加入3000cc的95-98 的滚开水加盖浸泡10-15分钟，取出茶包，滤出汁液，加入白糖约240g，奶精约240-360g(冰块500g)，搅拌均匀，即为可口之热奶茶(或冰奶茶)。若单独制作单杯360cc奶茶，白糖约24g，奶精约30g，加满冲泡好的茶水或冰块，搅拌均匀即成。制作果味奶茶，每360cc一杯加入果味粉约10g，另加调配好的原味奶茶(珍珠奶茶原料)，搅匀即可成各种口味之果味奶茶。

二、使用米雪公主红茶茶叶制作奶茶的方法：米雪公主红茶使用时茶叶与水的比例为1：100。

- 1.茶水冲泡：将500克水烧开后放入12g茶叶，泡15～18分钟，将茶叶滤出备用。
- 2.将约500g冲泡好的茶水里加入奶精110～130g，白糖95～110g，冰块600g即可。
- 3.制作果味奶茶时，只需每360cc饮料杯另加果味粉10～15g即可。

三、使用米雪公主绿茶茶叶制作奶茶的方法：

- 1.茶水冲泡方法：将500克水烧开后放入10g茶叶用小火煮5分钟，再关火焖8分钟，将茶叶滤出备用。
- 2.奶茶制作方法：将约500g冲泡好的茶水里加入奶精110～130g，白糖95～110g，热水或冰块600g即成热奶茶或冰爽奶茶。

珍珠奶茶材料：珍珠，红茶两小袋，纯牛奶三袋

做法

- 1.锅里加水，水开后放适量珍珠，看到珍珠颜色变深，全部飘浮上来时关火，捞起用凉水冲一下备用。
- 2.加适量的水烧开，放入两小袋红茶（我用的是立顿红茶），三分钟后捞起红茶包。
- 3.三袋纯牛奶倒入容器中，把红茶水也倒入，再放入煮好的珍珠即可。

冰淇淋奶茶材料：红茶包1袋，蜂蜜1汤匙（15ml），冰块半杯，香草冰淇淋1球；

冰淇淋奶茶的做法

- 1、热水冲开红茶包后取走茶包，在红茶中慢慢加入蜂蜜，搅拌均匀后，待自然冷却。
- 2、准备半杯冰块，将调好蜂蜜的冷茶倒入冰块杯内至七分满。
- 3、在冰红茶上面加入一大球香草冰淇淋。用香草叶点缀杯口。醇香西米奶茶材料牛奶250毫升。红茶一包（注意红茶量是牛奶的四分之一左右）。滤水后的西米适量。

做法

- 1、先将已泡好的红茶加进牛奶里，并搅拌均匀。

2、然后煮西米（注意要加入适量的水，并且煮时要一直搅拌，不然会糊了），差不多五分钟至十分钟，西米会变成透明状，捞起来用凉开水滤过（这样才能使西米变成颗粒状）。

3、接着把煮好的西米倒进奶茶里，就可以了。也可以加一些冰块。

仙草奶茶材料：仙草：，仙草粉100克，水2.5升，奶茶：，奶茶培训技术，红茶包4包，水1.5升，牛奶500毫升，炼乳3大勺，仙草茶适量

做法

1.仙草的做法：先用300毫升冷水把100克粉调成无核糊状；

2.再用2.2升沸水慢慢冲入糊中，边冲边搅拌，冲入后继续加热并搅拌到沸腾；

3.冷却至常温后成膏状，即可用到你想用的地方去。用了50克的仙草粉，做出了这么一大锅，口感非常非常的像凉粉

4.接着做奶茶：水烧开后放入红茶包煮3--5分钟，然后关火闷5分钟；

5.加入温热的牛奶一起煮开，关火加炼乳调味

6.放凉加仙草条，冰块。英式奶茶材料红茶包2袋，巧克力酱1汤匙（15g），蜂蜜1汤匙（15ml），奶精粉2茶匙（10g），白兰地1/2汤匙（8ml），肉桂粉1/2茶匙（3g），热水300ml做法

1.红茶包和300ml热水冲泡出一壶茶，奶茶培训班，然后加入奶精粉。

2.在壶中倒入巧克力酱，并用长匙稍微搅拌几下。再添加1汤匙蜂蜜，随即将奶茶煮沸，转以小火煮2分钟。

3.陆续加入1/2汤匙的白兰地及肉桂粉，调和均匀后将奶茶过滤至杯中。茉香奶茶材料茉莉茶包1个，高钙低脂奶粉10G，蜂蜜1茶匙，果糖2茶匙茉香奶茶的做法

1、90度以上开水160CC泡茶包三分钟左右，我的杯子没有盖上盖子，长沙奶茶培训，总觉得被闷出的味道破坏了茉莉花的清香。

2、将蜂蜜和果糖混合在一起，放入调料杯备用。

3、泡好的茶水与奶粉混合，放凉再放入冰箱冷藏。

4、大概一个半小时左右取出，依照个人口味放入果糖和蜂蜜。

重庆米雪冷饮店加盟(图)-奶茶培训多少钱-长沙奶茶培训由重庆米雪食品有限公司提供。重庆米雪冷饮店加盟(图)-奶茶培训多少钱-长沙奶茶培训是重庆米雪食品有限公司（www.mxgzyp.com）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：徐经理。同时本公司（

www.cqszb.com) 还是从事重庆手抓饼，四川手抓饼，手抓饼的厂家，欢迎来电咨询。