

重庆泰润餐饮培训 甜品培训班 扬州甜品培训

产品名称	重庆泰润餐饮培训 甜品培训班 扬州甜品培训
公司名称	重庆泰润餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	重庆市渝中区大坪肖家湾创景大厦九楼1#
联系电话	18996952788

产品详情

甜味，是人们所追求的不可多得的美好体验

甜味，是人们所追求的不可多得的美好体验。而甜品，则是“上帝对人类的一种纵容”，这种纵容让人忘记一切，把注意力集中在舌尖，贪得无厌地体会细腻、体贴、微小的甜蜜。开糖水店

提到冰品，开在厦门大街小巷里的各种冰品屋早已让人们熟悉了它的滋味。芒果冰、红豆冰等各式刨冰、果汁以及珍珠奶茶，给人留下了深刻的印象。这些时尚夏日饮品，从台湾引进，也多由在厦的台湾人经营，台湾婆婆冰、斯利美、鹿港小镇.....地道的台式风味和经营，已经深入了厦门人的心里！

今年以来，随着法式茶点在厦门各大宾馆、酒楼的兴起，厦门人又开始了法式甜品的体验之旅。中山路片区、禾祥西路上，已经有香港人开起了法式甜品屋。中山片区思明电影院附近的艾思薇，据称是目前厦门专业的法式甜品店，不仅有时尚的法式冰品，甜品店培训，如芒果捞口野、芒椰芒果爽，更有制作传统的双皮奶、糖不甩、芝麻糊、椰汁红豆糕等。

甜品种类分类有哪些？

港式甜品是中西糖水结合的产物，经过多次演变而成，其中的代表莫过于杨枝甘露。港式甜品种类丰富，味道各异，但都受到当地人的喜爱，的还是以下几种：牛奶炖蛋、双皮奶、芒果西米露、杨枝甘露等。

台式甜品秉承台湾传统甜品的特点并添加自己的创新，台湾甜品特点，是那种充满浓浓温情的复古风格，所用材料如：仙草、芋圆、豆花...这些在街边店铺司空见惯的小食材，说不上有多么特殊，也没有特别创新，却是台湾经久不衰的经典味道，法式甜品培训，所以会让人有一种“返璞归真”的感觉。

就拿台式甜品中的芋圆点心来说，就像是把小时候的甜点回忆、西式吧台与中式古董桌椅、喜庆的大红灯笼被称为“复古的时尚”。

植物甜品是一个新的概念，它融合了港式甜品和台式甜品，在根本上说创新的力度不是很多，但是在选用原材料上选用新鲜的植物果蔬和所有甜品不加入任何化学添加剂倒是值得称赞。强调手工现做、现煮、现卖，做健康的甜品。目前的就是：五月树布丁、欢乐颂、植物蛋糕等。

甜品糖水店经营要素：

一、调整店面营业时间：观察店面现行营业时间，分析整个营业过程中，那个时段没有被充分利用，从而进行调整；

二、点餐员和收银员的口头促销工作

1、点餐员至关重要，她们决定着每天产品的销售情况，在顾客所点购的产品过程中，充当了一个导购的角色，甜品培训班，这个过程中进行促销可以说是也是的时机，当顾客漏点了整个产品结构中的某类产品时，扬州甜品培训，员工可以适时的进行推销

三、在高峰期时留住顾客：

在高峰期时，服务员要时刻进行餐厅巡视的工作，多观察、多说话;热情招待每一位顾客

四、下午低峰期时段：

目前下午低峰期时段没有顾客的情况很普遍，这也是中式快餐的一个弊端现象，整体的产品结构制约着下午这段时间的销售，同时，下午中式快餐没有生意已经成为了一个不成文的规定和习惯;

重庆泰润餐饮培训(图)-甜品培训班-扬州甜品培训由重庆泰润餐饮管理有限公司提供。重庆泰润餐饮管理有限公司(www.cqwishu.cn)是一家从事“烘焙培训，西点生产销售，餐饮品牌运营”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“唯西优”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使泰润餐饮在其它中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！同时本公司(www.wishuhsbh.com)还是从事韩式裱花培训中心，重庆学韩式裱花，韩式裱花培训机构的服务商，欢迎来电咨询。