

菏泽双皮奶学习简单易懂，包教包会

| | |
|------|-----------------------|
| 产品名称 | 菏泽双皮奶学习简单易懂，包教包会 |
| 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

菏泽双皮奶学习简单易懂，包教包会003

顺德双皮奶始创于清朝末期，当年顺德一位叫何十三的双皮奶农家子弟，在清晨烹制早餐的时候，不小心在水牛奶里翻了个花样，不久有个识货的老朋友买去了配方，开了间食档，这顺德双皮奶便吃成了传统，而双皮奶也便由清末流传至今。

双皮奶是一种著名的粤式甜品。产于广东省佛山市顺德区，甘香嫩滑，别具一格。相传双皮奶是1850年由一位董婆婆在顺德大良发明。双皮奶在广东很著名。在澳门，以义顺的双皮奶比较为驰名。而在广州，就以在20世纪40年代就开始经营的南信甜品店比较为知名。在香港，澳洲牛奶公司是比较为驰名。在顺德，则以仁信和民信为比较著名。双皮奶，上层奶皮甘香，下层奶皮香滑润口。香气浓郁，入口嫩滑，让人唇齿留香。因其特殊的口感，也被不少人所喜爱，也是学习的不错选择。

双皮奶怎么做?双皮奶配方?

1、准备所需原料，如果用400ml的牛奶，用2个鸡蛋也可以。

- 2、牛奶倒入小奶锅中加热，加热但不要煮开，煮开后不容易形成奶皮。
- 3、加热后的鲜牛奶倒入容器中，放在通风处等待奶皮的形成。(这一层的奶皮是靠鲜牛奶的热气往上顶而形成的奶皮。)
- 4、用小刀或者筷子划开一个口，口子也不要太小，太小的话再倒回去的时候容易把奶皮压在下面。
- 5、把奶皮下面的牛奶倒出，留少许牛奶在碗内。(为了避免因操作迟缓，底部的奶皮沾粘在碗底无法浮起。)
- 6、倒出牛奶的碗，一层奶皮在碗底。

1.鲜牛奶500ml,用全脂奶，脂肪含量越高越好;

2.鸡蛋3个，

3.白砂糖随意,根据自己的口味适当加量。

双皮奶种类

顺德双皮奶、仁信双皮奶、熙元双皮奶

双皮奶培训项目介绍

对于现在越来越多渴望创业的人来说，一个盈利稳定，投资小的项目，是很多人都会选择的。双皮奶就是集这些优点于一身，因而，受到消费者的欢迎，深受消费者喜爱，想开家双皮奶店，到我们膳学派来学习，能够充分保证你学到有用的东西，并且成功开业。

膳学派双皮奶培训课程

红豆双皮奶，绿豆双皮奶，牛奶双皮奶，芒果双皮奶，西瓜双皮奶，莲子双皮奶、西米双皮奶、红豆双皮奶、桂圆红枣双皮奶、珍珠双皮奶等

双皮奶学习方式

按照双皮奶标准的比例配方，老师一对一教学，学员亲自动手操作，反复练习，直到做出学员满意

后续服务支持

- 1、一次学习，终身技术免费升级。技术上不断更新，跟踪服务，让学员放心创业;
- 2、原料与设备如果当地买不到，我们可以为你提供原材料代购、配送服务;
- 3、开店过程中不管技术上还是经营上问题，都可以电话咨询我们的老师，遇到没办法解决的问题，还可以免费回来继续学习。