

现切水果捞培训 学自助水果捞技术培训班

产品名称	现切水果捞培训 学自助水果捞技术培训班
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

现切水果捞培训 学自助水果捞技术培训班

水果捞已成为一种潮流。色彩鲜艳的水果洒在冰块亦或是奶酪上，搭配成一个完美的组合。它的每样水果美食，全是当天的新鲜水果，水果捞无论吃的还是喝的，红、绿、白、橘等颜色配在一起的样子都特别好看，就像一件完美的艺术品，让人不忍入口。水果捞是时尚的美食，只要有人的地方就会受欢迎。水果捞卖相好，口感好，炎热的时候有冰爽的感觉，是老少皆宜的美味新宠。

我们精挑细选营养成分较高的奇异果、木瓜、芒果、香蕉、草莓、椰果等十五种水果，搭配酸奶、西米、椰汁等营养佐餐，调制出数十种果品，口感鲜美、养眼养生的好品水果捞，为你带来新鲜奇妙的味蕾震撼！

什果彩虹、情迷森林、球球是道、手打冰箕淋、芒果冰箕淋、可异果冰箕淋、青苹果冰箕淋、芒果捞野、榴莲捞野、椰子红豆捞野、西瓜捞野、杨枝金捞、杨枝甘露、多芒小丸子、粒粒芒果爽、哈椰果爽、什锦芒果爽、鲜炸果汁、西瓜汁、木瓜汁、芒果汁、香蕉奶昔、草莓奶昔等等

实操内容：

- 1、手工酸奶所用工具的介绍；
- 2、手工酸奶选材与加工；
- 3、手工酸奶的制作、发酵方法及保存方法；
- 4、水果的切法及食材的保存方法；
- 5、各类水果捞制作方法

6、水果捞的保存方法；

7、店面经营的选址原则、设备原料采购渠道。

8、投资预算分析及风险回避，店面经营的日常管理。

长沙红星鹏飞小吃培训学校坐落在湖南长沙，它是一家专业教做各类小吃及餐饮合作的机构，也是湖南大的一家以各种特色小吃培训、食品技术研发、酒店特色菜培训、早餐系列培训、夜宵培训、开店小吃项目策划、冷饮奶茶培训，热门小吃货源设备市场提供专业技术培训机构！自成立以来为社会成功培养了多名各类餐饮技术人才，成功开启了创富的大门，受到广大学员的一致好评。