

青岛可以培训冰激凌技术吗

产品名称	青岛可以培训冰激凌技术吗
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

冰激凌顾名思义，从英文的说法来看，就是冰的鲜奶油的意思。将含重奶油配方的原料，在低温下打发，再结冻而成，所以通常具备很高的鲜奶油比例，这才是，请各位爱好冰激凌者，必须认清的事实，不要再以为什么减低油脂成份的冰淇淋，那就不是冰激凌了。当然，翻译为何叫做冰激凌?已经不得而知，难以考究，这是一个不当翻译而且毫无意义的典型，丝毫没有原意的显现，也没有对应字词，实在是莫名其妙的翻译，不过已经约定俗成，难以翻案了，就姑且称之吧。

冰淇淋是一种含有优质蛋白质及高糖高脂的食品，另外还含有氨基酸及钙、磷、钾、钠、氯、硫、铁等，具有调节生理机能、保持渗透压和酸碱度的功能。资料显示，按照国际和国家产品标准，其营养成分为牛奶的2.8~3倍，在人体内的消化率可达95%以上，高于肉类、脂肪类的消化率。冰激凌是有营养价值的。富含优质蛋白质、乳糖、钙、磷、钾、钠、氯、硫、铁、氨基酸、维生素A、维生素C、维生素E等多种营养成分以及其他对人极为有益的生物活性物质，具有调节生理功能、平衡人体渗透压和酸碱度的功能。

冰激凌的主要配方，多这是半是牛奶，鲜奶油，与蛋黄，糖为四大主体，再加上其他料，调整成各种口味，如香草，巧克力，榛果，抹茶等等。看官诸位切记!! 必定有鲜奶油为配方主材之一，缺乏这料的，绝对不是冰激凌，不然就是工业冰激凌以工业粉料替代。还有，天然冰激凌，有一个乳化安定剂，那就是蛋黄!!也就是让口感绵密的重要组成成分，将蛋黄打散加热，就会形成浓稠感，打入空气，就成了冰淇淋绵密的组织。

冰淇淋基础、

冰淇淋文化

软冰淇淋制作原理

软冰淇淋机的选购方法

软冰淇淋机器使用及维护保养

软冰淇淋原料采购

制作软冰淇淋的器具及使用

五彩甜筒系列

甜筒手法技巧，制作香草甜筒 巧克力甜筒

香芋甜筒 菠萝甜筒 草莓甜筒 朱古力甜筒

哈密瓜甜筒 香橙甜筒 牛奶甜筒等

花式圣代系列

圣代制作方法，圣代制作技巧，果味炫酷圣代 鲜果圣代 草莓圣

代 凤梨圣代 情人果圣代 芒果圣代 巧克力圣代 肯德双果圣代

等制作

暴风雪系列

抹茶暴风雪 巧克力暴风雪 芒果杏仁暴风雪 QQ葡萄暴风雪 花生

奥利奥 杏仁奥利奥

学习时间

不限学习时间，学会为止，包教包会。一般3天左右，根据个人掌握情况而定。