

# 湖南培训水果捞配方与技术

产品名称	湖南培训水果捞配方与技术
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	1280.00/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

### 湖南培训水果捞配方与技术

小吃行业是一个特色很强的项目。需求有自己的独特的滋味，可以抓住门客的滋味，还不能忽视在于产品之上的心思。尽管网红产品暴热，但又迅速消下去的结果。引以为戒的同时也要在其中提取到经验与启示。在刚开业的时候，选择适合的战略得到客源的，同时也在同时开发新的形式，新的产品。重要的仍是在自己的主打产品之上不断改进，不断出新。

### 培训内容

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

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。

红星鹏飞学习过程：

师傅亲手操作并口头指导，学员边看、边听、边记、边学。

学员亲自操作，师傅旁边指导。

学员及师傅均认为掌握相关技术方可结业。

理论指导开店经验及相关注意事项。

提供学员所需采购设备及原料的供应市场。

红星鹏飞市场优势：

- 一、投资少，成本低，一个人就能操作。
- 二、价格廉，风味好，消费群体广。
- 三、见效快，回报高。
- 四、不要店铺，不需厨师，经营方式灵活，开店经营或流动经营都可以。
- 五、专业设备，设计新颖，质量可靠，操作简单，三天就能学会。
- 六、原材料易取，食料全国各地都有。
- 七、功能多，品种全，一机多能，极大地丰富了经营品种。
- 八、营养丰富全面，配方强调了营养综合均衡原则，适宜男女老幼消