

威海专业培训冰激凌技术

产品名称	威海专业培训冰激凌技术
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。

金杯银杯不如学员口碑。“膳学派”这一名字早已深入人心!如果要求小吃的味道和学费成正比的话，我们收费门槛一点也不高，学习完之后会发现，良好的信誉，可靠的技术和前卫的调制，使“膳学派”品牌的生命力越来越强。在竞争这么激烈的大环境下，我们的生意一年比一年好，老学员介绍新学员的一个月比一个月多，这是大家对膳学派的肯定。你好。我好，大家好!

膳学派培训内容：

- 1.讲述冰淇淋制作的基础知识。
- 2.讲解冰淇淋机的使用操作方法
- 3.辅料、水果的配制及方法。
- 4.拼盘装饰搭配的技巧
- 4.挖球的技巧

6.设备器具采购途径和要求;以及机器设备的日常维护等知识。

7.投资预算分析及风险回避，经营的模式和管理方法。

膳学派的优势

1、我们是正规，专业，大型的培训公司。学员可实地考察，满意后签约学习。

2、规模大，操作厨具多，保证学员个个都能动手操作，让学员真正学到正宗名小吃技术。

3、一对一教学，直到学员学会为止，学习期间，材料公司免费提供，不让学员出一分钱。

4、在培训过程中，由专业师傅带领学员去调味品市场、餐饮器具市场对原料和后厨设备进行的现场识别和购买要领的教学。让准备开店学员在原材料和器具的采购无后顾之忧

5、一次性收取技术培训费，不再收取其他费用。

6、对所有学员都提供开店，选址布局，装修等指导

7、免费食宿，安全卫生。