

# 临沂水果捞培训学校

产品名称	临沂水果捞培训学校
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

### 临沂有水果捞培训班

水果捞不仅有美容养颜的功效，其绚丽的外表，多彩多汁的特点会令你神清气爽。水果捞称为苗条冰品，四季都能食用，是香港一个家喻户晓的甜点。水果捞是时尚的美食，只要是有人的地方就会受欢迎。膳学派的水果捞卖相好，口感好，炎热的时候有冰爽的感觉寒冬的时候有温热的感觉，是老少皆宜的美味新宠。水果捞不但要做得色、香、味俱全，还特别讲究摆设的艺术，来膳学派培训，我们将亲手教您，让您也能成为制作水果捞的师傅。

很多人认为水果捞制作技术非常简单，不需要麻烦的进行学习，将各种不同水果和酸奶或者椰奶搭配在一起，直接就可以成为一盒水果捞，这样的想法可以说是大错特错，通过这样的方法制作出来的水果捞不仅味道很差，而且口感也会受到很大影响，较重要的就是水果的营养没有办法发挥出来，搭配的不合...那么就來膳学派给您不一样的体验！

### 水果捞培训品种:

西米捞、水果捞、椰香水晶西米捞、芒果莲子西米捞、红豆西米捞、黑白配西米捞、香芋西米捞、椰奶芋头西米捞、芒果椰汁西米捞、鲜奶椰汁西米捞、桂圆西米捞、红豆沙西米捞、绿豆沙西米捞、绿豆西米捞、鲜奶椰汁莲子西米捞、芝麻糊西米捞，水果捞培训学校选膳学派学习！！

水果捞富含水果中含有丰富的维生素、矿物质、糖分及水分，可以补充食物中的不足。水果捞芒果、圣女果、猕猴桃、葡萄、西瓜，火龙果等等块块果粒，沁入奶的环绕,色彩绚烂又争奇斗艳地互相辉映和厮缠。五颜六色看起来就已经有食欲感，质地如绵柔般般轻盈，清甜的口感、醉人的果香，入口即化，唇齿留香，美味根本让人停不下来。

椰奶加水煮开，加入西米，继续大火煮开，然后小火焖，中间搅拌防止粘锅；加入奶粉或者在煮水时少放水将鲜奶煮开。煮至西米成透明状，关火，焖一会；放凉就可以吃啦，冷藏口感更佳。椰奶西米露煮好可以加 芒果等等水果变成椰奶西米水果捞啦！冰爽、美味、健康！还可以将紫米煮好加入其中，是夏日健康甜点首要的选择喔！