

济南奶茶技术专业化教学，简单易学

产品名称	济南奶茶技术专业化教学，简单易学
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

济南奶茶技术专业化教学，简单易学002

奶茶店的门面一般较小，设备也不贵，投资小，适合年轻人创业。2-3人就可以轻松的经营起来，而且奶茶店现在都属于档口式经营，让小小的几平米就可以创业成功。奶茶主要是现做现卖，不用囤货，而且冷饮热饮都有，能满足绝大部分顾客的需求，也不会因为季节而导致营业额大跌。现在的奶茶都是很有活性的经营，有的夏季饮品在冬季可以做成热饮提供给消费者供他们享用。

制造流程技能

- 1.奶茶、饮料原材料的知道和选用;
- 2.糖浆的熬制办法与窍门的把握;
- 3.茶水、珍珠果与西米加工窍门;
- 4.秘制原味奶茶茶底的制造窍门;
- 5.烧仙草的熬制、切块办法;
- 6.珍珠的熬制、保留办法;
- 7.多见冰沙的制造办法与口味分配计划;
- 8.多见奶昔制造办法与口味分配计划;
- 9.各种经典奶、茶果味奶茶与花香奶茶的分配,冲茶、泡茶窍门;
- 10.特征咖啡、奶昔类、果汁类等分配办法;

- 11.特征奶茶与咖啡的拉花窍门把握;
- 12.奶茶制造技能的晋级分配与立异之作;
- 13.制造奶茶所需全套工具设备的运用窍门;
- 14.把握各种奶茶特饮的质料收购知识;
- 15.店面运营的选址原则、装饰计划个性
- 16.奶茶店菜单计划、出品规范与成本核算

奶茶制作简单，是很多创业者选择开饮品店的原因。总会有很多人会问想要免费学习奶茶制作，自己开家奶茶店。虽然奶茶只是奶精和红茶的混合饮料，但是其中有很多有关原料的配比以及制作方法这些比较细节性关键性的配方才是重要的。

一杯好的奶茶，要求茶中有奶，奶中有茶，茶味不压过奶味，奶味不压过茶味，这种完美比例的拿捏，体现的就是调制者的匠心独运。并且随着奶茶以及人们生活水平的提高，单纯的奶与茶的结合，已经不能满足人们日益挑剔的口味，于是奶茶的做法及口味也出现了千变万化，以满足人们的口味需要。

适合人群

01

打工族转行创业

与其在工厂打工担心人身安全、担心下岗、消耗青春，还不如学奶茶技术自己当老板创业，给自己打工赚得多！

02

毕业学生创业

如今大学生就业难、就算勉强找到工作、收入也不高，还不如学奶茶技术自己创业，提前实现自己的创业梦想！

03

餐饮转行增新品

餐饮利润大、同时竞争也大，但手上的项目经营不好时，考虑增加新的餐饮项目或直接转行是明智之选！

04

好妈妈学健康美食

如今小孩子都爱吃美食，但外面的美食卫生是妈妈较为当心的，为了健康着想，很多家长选择上机构学美食。

奶茶是种既有甜美牛奶味和浓郁茶香的饮品,在世界各地都十分受期待。一杯好的奶茶,请求茶中有奶,奶中有茶,茶味不压过奶味,奶味不压过茶味,这种完美份额的拿捏,就像是美食中的艺术品,需求细细品味。饮料是经过对糖、酸、乳以及各种氨基酸、维生素混合加工而成,如汽水、酒、茶等。鲜榨果汁是在市面上十分受期待的一种饮料商品,由于鲜榨出来的果汁可以坚持果蔬的原汁原味,有用避免养分的流失,十分符合现代人的生活习惯。