

奶茶技术在济宁教学，专业化培训

产品名称	奶茶技术在济宁教学，专业化培训
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

奶茶技术在济宁教学，专业化培训002

青岛膳学派奶茶培训品种：

- 1.奶茶系列（扁丝奶茶、丝袜奶茶等）
- 2.果汁系列（西瓜汁、葡萄汁、苹果汁等）
- 3.烧仙草系列（原味烧仙草、黑糖烧仙草等）
- 4.咖啡系列（焦糖玛奇朵、摩卡咖啡、椰香咖啡等）。
- 5.特色茶系列（英伯伦红茶、绿茶、茶等）。
- 6.沙冰系列（草莓沙冰、绿豆沙冰、芒果沙冰等）。
- 7.果冰系列（草莓果冰、荔枝果冰、抹茶沙冰等）。
- 8.奶昔系列（蓝莓奶昔、香蕉奶昔、苹果奶昔等）。
- 9.奶盖系列（麦香红茶奶盖、茉香绿茶奶盖等）。
- 10.特色饮品（猕猴桃的春天、梅子冰绿茶等）。
- 11.柠檬系列（雪柠七、学柠乐等）。
- 12.新品推荐（鲜榨玉米汁、奥利奥焦糖果麦等）。

珍珠奶茶全套技术培训

- 1、奶茶的做法，怎样才能使奶茶香醇顺口〔配置原料，用量，做法〕
- 2、原味奶茶和水果味奶茶的调制和用量比例
- 3、珍珠粉圆的煮法
- 4、刨冰和蜜汁的做法
- 5、提供优质的进货渠道，使您能控制营业成本
- 6、提供项目的搭配，多种经营

青岛膳学派全套奶茶培训：

珍珠奶茶系列：芒果奶茶、柠檬奶茶、橙汁奶茶、咖啡奶茶、原味奶茶、西瓜奶茶、青苹果奶茶、巧克力奶茶、葡萄奶茶、香蕉奶茶、草莓奶茶、蓝莓奶茶、荔枝奶茶、哈密瓜奶茶；

沙冰系列：草莓沙冰、蓝莓沙冰、西瓜沙冰、巧克力沙冰、咖啡沙冰、橙汁沙冰、芒果沙冰、哈密瓜沙冰、荔枝沙冰、青苹果沙冰、木瓜沙冰；

奶昔系列：苹果奶昔、橙汁奶昔、芒果奶昔、木瓜奶昔、草莓奶昔、蓝莓奶昔、哈密瓜奶昔、西瓜奶昔、巧克力奶昔、咖啡奶昔、荔枝奶昔。

刨冰系列：草莓刨冰、蓝莓刨冰、西瓜刨冰、橙汁刨冰、芒果刨冰、哈密瓜刨冰、荔枝刨冰、青苹果刨冰、木瓜刨冰。

布丁系列：橙汁布丁、牛奶布丁、草莓布丁、芒果布丁、西瓜布丁、香蕉布丁；

健康茶系列：蜂蜜柚子茶、蜂蜜蓝莓茶、蜂蜜柠檬茶、甘蔗马蹄茶、乌龙山红茶、康师傅绿茶；

其他系列：烧仙草、摩卡新冰乐、姜撞奶、大芒小丸子、玄米玉露、双皮奶；

鲜榨果汁：玉米汁、苹果汁、西瓜汁、哈密瓜汁、杂粮汁、木瓜牛奶汁、番茄汁、梨子汁、芒果汁、橙汁、橘子汁、红豆沙、绿豆沙。

膳学派Cool一夏冷饮系列（刨冰、沙冰、烧仙草、奶茶、果汁、奶昔、双皮奶、雪泡、酸奶、姜撞奶、九味果珍、酸梅汤、泡沫茶）学全套技术加设备一起2980元，并且免费盟！

项目品种：早餐早点、夜宵夜市、休闲美食、特色小吃、甜品奶茶、快餐炒菜、西点蛋糕等

师傅现场演示 学员操作练习 开店所需设备介绍 实习操练 老师指导纠正 师傅考核作品 介绍如何创业 利润分析。带您采购原材料，挑选调料，选购开店所需的设备……全部手把手操作

青岛膳学派部新优惠活动：一份学费学两个人，学俩个个技术免费送两个技术，还有各种套餐优惠自由选择！机会不多 抓紧行动，此活动需要提前预定!郑重承诺：包教包会；学会为止；随到随学；真正的手把手教学，学不会不收费；后期指导长期免费。学公司任意一项技术，包含技术转让费、资料费、三年技术升级费等，中途不收任何费用。

青岛膳学派餐饮培训公司是一家历史悠久的餐饮培训公司，宗旨是真诚扶持创业改变人生。来本公司学习小吃技术，随到随学，包教包会，学会为止，学员全程实际操作，手把手教学，后期服务有保障。

始终以“人”作为企业的根本，做一家有责任心的餐饮服务商，“客户的成功就是我们的成功”为使命，潜心深究研发了一系列特色时尚餐饮项目，并将这些项目成功推广至，开创了特色餐饮成功的不二品牌！倾尽企业全力帮助客户取得成功，让每个客户都是自主创业者，敢于实现自己的人生目标，勇往直前，突破自我，“用心每一天”是瑾丰每一位员工的共同追求。我们时刻站在客户的角度思考问题，从品牌和根本利益出发寻找突破，并用“效率、专业、创新”的去实施这一，必将让您放心满意。

跟着奶茶在市场中问世以来，鲜果冰系列产品掀起了鲜果风暴，新鲜的果汁榨取技术在市场中脱颖而出，奶茶为每一个顾客精心调制，在果汁中加氧，是深受顾客喜欢的健康果汁。面对奶茶这样的抢先和成功的加盟企业，加上挑选奶茶加盟，灵敏，投资商们都想要投资到这个项目中来。奶茶制造共同，在挑选原料的时分非常仔细，选用上等的鲜奶和茶，营养健康无奶精。奶茶加盟店坚持低脂低糖，推出的甜品好吃不腻，让酷爱甜品的再也不用忧虑发胖的问题。