

山东奶茶技术教学，济宁专业化培训基地

产品名称	山东奶茶技术教学，济宁专业化培训基地
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

山东奶茶技术教学，济宁专业化培训基地002

培训课程

- 1.技术讲解、原料认识、材料性质、物资采购等
- 2.项目技术详细批解
- 3.原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。
- 4.专业教学
- 5.实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧
- 6.原材料的选择，采购，成本、预算。

优惠与支持

问题怎样才能小本赚到钱呢。。添加号页面底部下边《咨询》出现的就是号加可以先提前观看现场教学视频，提前对培训情况多些了解，一份学费可以俩人学习，职工，退伍军人，残疾人，特困户，应届大学生，学费都有优惠政策。青岛膳学派餐饮技术培训学校河南餐饮品牌重要通知青岛膳学派小吃培训学一送一，优惠多多。鸡蛋汉堡小吃，是以鸡蛋面粉食用植物油鲜猪肉火腿肠葱花食盐为主料精心制作而成，味道香美老少皆宜，深受大众的喜爱与推崇。

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。

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。

奶茶培训课程安排：

- 1、奶茶及系列饮品使用器具的采购及配置；
- 2、奶茶及系列产品加工制作配比及工艺流程；
- 3、奶茶及系列饮品的制作工艺步骤；
- 4、奶茶及系列饮品的货源渠道；
- 5、奶茶及系列饮品的经营定价；
- 6、饮品店的店牌店堂设置；
- 7、饮品店的经营方法。
- 8、学习奶茶制作品种有：经典奶茶（原味奶茶、果味奶茶、冷奶茶、热奶茶）、咖啡、奶昔、双皮奶

、布丁、烧仙草、沙冰、雪泡等等。

膳学派奶茶培训：

1、台湾台式奶茶2、香港港式奶茶3、茶饮系列4、奶盖系列5、沙冰系列6、咖啡系列7、雪泡系列8、烤味系列9、抹茶系列10、双皮奶系列11、果汁系列12、龟苓膏系列13、布丁系列14、分层特饮

膳学派培训基地的主旨即是：“协助一切想创业的人完结创业的愿望！使创业者能够少走弯路，以较低的本钱，获取较佳的技能，较高的报答！广州奶茶培训学校说学员学习前请先实地考察，参观；学员想学的技术，由我们师傅当面为学员制作，给学员品尝，好吃再学，满意再学；确保一对一教学，确保学员亲手操作。