

网红冒烟冷饮冒烟冰淇淋培训

产品名称	网红冒烟冷饮冒烟冰淇淋培训
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

一杯会哗啦啦冒烟的饮品，把“仙气”装进瓶子里。就是这杯拥有360°超高颜值的“冒烟饮品”。边喝会边吐气，原以为吐出来的是会发热的白烟，其实一点都不烫手，很凉快，是比普通饮品还要凉爽的冷饮，在夏日简直让人如置天堂。

冒烟冰淇淋也就是刷爆抖音的网淇淋，每吃一口都是吞云吐雾，让人惊奇十足。也可以称它为液氮冰淇淋，液氮是液态的氮气，它本存在于空气中变成液态时，温度低至-196℃，并且无色，无臭，雾都，无腐蚀性。与普通的冰淇淋相比，冒烟冰淇淋因为经过液氮急冻灭菌，不仅新鲜与健康有保障，口感更是细腻顺滑，让人无尽回味。当然它也可以根据心情和口味任意搭配各种食材。星空系列的饮品曾在推出时，就创下了万人空巷排队的佳话，粉紫渐变叫极光，黄蓝渐变叫晨曦……像是把星空都装进了瓶子里。这两年每一次星空主题饮品。

网红冒烟冷饮冒烟冰淇淋培训

把里面的东西直接倒在餐车的锅里面，罐子里面冒着白烟，跟吃冰激凌冒的烟一样，锅里也有白色烟雾，其实这就是水蒸气，冷空气遇到外面炎热的空气凝结成细小的水珠造成的烟雾冰淇淋就是一种与众不同的冰淇淋，它是利用零下196度的液氮的特性制作而成的冰淇淋，液氮在常温下会迅速汽化，变成极细小的颗粒物，而同时，它会迅速降温，把牛奶液等制作冰淇淋的食材快速凝固成冰淇淋状，这样，分子冰淇淋就制作完成了。现在市面上烟雾冰淇淋的一般配料是：鲜奶油、鲜牛奶、冰淇淋粉。所用的主要工具是裱花，裱花专用气弹。其配料不仅需要反复的称量，其成型也是成本高昂且复杂。首先是把前期复杂的称量所得的溶液盛入裱花，然后再加上价格不菲且效果有限的气弹。

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.专业老师手把手教学

5.老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧

红星鹏飞培训原则：随到随学、包教包会、实践操作学习、不限学习时间、师傅手把手教做、传授核心技术。