

# 什么地方培训冰激凌技术

产品名称	什么地方培训冰激凌技术
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

## 产品详情

冰淇淋：主要以“奶油”为原料制作的冰淇淋，口感润滑舒爽，但也同时带有奶油的高热量等危害  
酸奶冰淇淋：以“酸奶”冰淇淋粉或者浆料为原料，使用酸奶冰淇淋机制作的冰淇淋甜品。富含活性益生菌，有助提高免疫力。现已在欧美国家非常流行，并已经开始在中国国内受到欢迎。  
果蔬冰淇淋：采用“鲜奶液和鲜果酱”结合而成的软式冰淇淋。

膳学派冰淇淋突破传统，从款式到口感，从用料到搭配，让人为之疯狂!小吃项目学到就是赚到，外形一刹那抓住人们的眼球，拉客源、揽生意、财富任你赚!“固定店面+流动冰车”的组合经营模式，规模可大可小，可简约可奢华，可商场可街边，可大街可小巷，灵活多变，一人即可开店，无店也赚钱，冰激凌的主要成份是水，奶油，果酱等辅助作料。制作冰激凌，首先我们要做的是把作料搅拌均匀成浓稠半固态，然后把此放入盛有液氮的器具中，我们会发现，奶油等作料会瞬间变成固态冰激凌。简单的讲，就是奶油等作料在接触液氮的瞬间，-196摄氏度的液氮发生气化吸收掉奶油等的热量，瞬间凝固而成。当然，有人会问道，液氮会不会瞬间气化消失掉?

冰淇淋是一种含有优质蛋白质及高糖高脂的食品，另外还含有氨基酸及钙、磷、钾、钠、氯、硫、铁等，具有调节生理机能、保持渗透压和酸碱度的功能。资料显示，按照国际和国家产品标准，一般冰淇淋，其营养成分为牛奶的2.8~3倍，在人体内的消化率可达95%以上，高于肉类、脂肪类的消化率。冰激凌是有营养价值的。富含优质蛋白质、乳糖、钙、磷、钾、钠、氯、硫、铁、氨基酸、维生素A、维生素C、维生素E等多种营养成分以及其他对人极为有益的生物活性物质，具有调节生理功能、平衡人体渗透压和酸碱度的功能。

膳学派冰激凌培训要点：

- 1、冰激凌文化、制造方式。
- 2、制造冰激凌的用具及的使用。
- 3、冰激凌原材料选购方式、制作方法。

- 4、冰激凌机器的使用及维修保养。
- 5、冰激凌制造时间及要点。
- 6、冰激凌的小技巧，原材料的选泽，购置，成本费、费用预算。
- 7、冰激凌费用预算剖析及隐患规避，方式与管理沟通。
- 8、冰激凌调料及原材料的进货方式。
- 9、冰激凌与做生意小技巧剖析，管理。

#### 膳学派冰淇淋培训品种

冰淇淋基础：市面上流行的精致手工冰淇淋及鲜果雪糕的做法、机器设备的认识维护及清洗

冰淇淋系列：冰淇淋制作方法、冰淇淋手法技巧、制作香草冰淇淋、巧克力冰淇淋、香芋冰淇淋、菠萝冰淇淋、草莓冰淇淋、朱古力冰淇淋、哈密瓜冰淇淋、香橙冰淇淋、牛奶冰淇淋、酸奶冰淇淋、豆浆冰淇淋等

花式圣代系列：圣代制作方法、圣代制作技巧、果味炫酷圣代、鲜果圣代、草莓圣代、凤梨圣代、情人果圣代、芒果圣代、巧克力圣代