

# 泰安正宗冰粥技术培训，一对一培训

产品名称	泰安正宗冰粥技术培训，一对一培训
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

### 青岛正宗冰粥技术培训班

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

冰粥是广东省传统的汉族名点，属于粤菜系。菜品做法简单，口感冰爽。不但具有凉爽祛暑的效果，更有美容养颜的作用。每当夏季十分，酷热的天气比较让人难受，比较想的是降降温，此时来一碗冰粥是极好的，不仅温度上有了舒适感，心里也变得愉悦了，而冰粥没有太高脂肪和热量，也是想减肥的MM一个很好的选择，这样一看冰粥的消费人群太多，是一个收益良好的夏季美食。

冰粥又名刨冰，是从台湾引进的，主要成份是冰渣、水果、水果粒则带出了甜润的感觉，很清淡。做法和口味较多，冰粥在夏日里可以清清肠胃并凉爽祛暑。此类菜肴通常较为清淡热量较低，减肥期间只需除去明显的脂肪、油脂即可食用。对于现在越来越多渴望创业的人来说，一个盈利稳定，投资小的项目，是很多人都会选择的。冰粥就是集这些优点于一身，因而，受到消费者的欢迎，深受消费者喜爱，想开家冰粥店，到我们食尚香来学习，能够充分保证你学到有用的东西，并且成功开业。

开一家冰粥店,利润是比较高的.我们就拿较常见的包子为例吧.一个包子平均价格在1.5元,一天如果能够卖出去600个包子,那么一天的营业额就能够达到900元.而一个包子的利润一般有1元钱,也就是说你能够有600元的收入每天.一个月的收入大概就是18000元,在出去店铺租金以及水电费等,一般来说,还能够剩下一万元左右左右的利润.包子在冰粥行业的利润并不算高,但是我们也能赚到1万以上的月利润,更何况是利润较高的其他冰粥项目.因此冰粥利润还是比较高的.

冰粥是广州市一带的传统风味名点，主要成分有冰碴、水果、。选择适当的水果入粥，有清热祛暑、止渴、降血压、止渴等多种功效。如今，吃腻了大鱼大肉，山珍海味，食遍了南北大菜世界美味，人们的口味又回到了简单的粥上面，这完全符合现代人回归自然,崇尚健康、简约的生活潮流。在炎热的夏日里喝一碗冰粥，清润肠胃并凉爽祛暑，实在是人生快意的美事啊！

膳学派培训冰粥内容：

冰粥原料的选购；

冰粥所用原材料、配料的预加工；

冰粥加工的基本标准；

冰粥加工的工 艺步骤；

冰粥经营定价原则；

系列调味品及原料的货源渠道；

经营选址与生意 技巧,投资分析，经营管理。

我们中国膳学派是青岛市正规大型餐饮培训学校，师资力量雄厚，拥有20多名高级烹饪师任教，每年培训全国各地几万名学员，使每一个学员实现了创业致富的梦想，被学员称赞：选择青岛膳学派餐饮培训学校是正确的选择!