

湖南奶茶技术专业培训学校

产品名称	湖南奶茶技术专业培训学校
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

美味好奶茶美 青岛膳学派传授经典口味

一杯好的奶茶，要求茶中有奶，奶中有茶，茶味不压过奶味，奶味不压过茶味，这种完美比例的拿捏，体现的就是调制者的匠心独运。并且随着奶茶以及人们生活水平的提高，单纯的奶与茶的结合，已经不能满足人们挑剔的口味，于是奶茶的做法及口味也出现了千变万化，以满足人们的口味需要。奶茶以完美的结合，美妙的口感，并且不断变化的新鲜感，而占据了休闲饮品市场的主角地位，它可以夏天冷饮冬天热饮，一年四季都可以经营。

青岛膳学派餐饮专业奶茶技术培训中心，全部奶茶做法技术包教包会！青岛膳学派餐饮专业奶茶技术培训真诚扶持大家创业，教学全过程以实操为主，学员实际动手操作，从选料、配料、相关技巧、后期成品的处理，都学会一一传授到位，青岛膳学派餐饮实行一费制，中途不再收取学员任何费用！现餐饮培训行业鱼龙混杂，如果有同行报价过低，可能存在陷阱，望君细心考察，谨慎选择，青岛膳学派奶茶培训可能不是您仅有的选择，但我们坚信这是您一次正确并且改变人生的选择！

膳学派的奶茶全套培训种类：

冰沙系列（芒果冰沙、木瓜冰沙、草莓冰沙、蓝莓冰沙、柠檬冰沙、什锦冰沙等）

鲜果果汁系列（鲜塌柠檬、水晶葡萄柚、芒果探戈、樱桃莓果等）

抹茶类饮品（抹茶牛奶、香蕉抹茶牛奶、抹茶拿铁、特制抹茶黑糖牛奶等）

烧仙草系列（蜂蜜烧仙草、鲜果汁烧仙草、奶茶烧仙草、红豆布丁烧仙草等）

绵绵冰系列（草莓绵绵冰、芒果绵绵冰、抹茶绵绵冰等）

双皮奶（红豆双皮奶、西米双皮奶、木瓜双皮奶等）

鲜榨果汁系列（芒果汁、木瓜汁、奇异果汁、西瓜汁、草莓汁、番茄汁、葡萄汁等）

综合果蔬汁系列（胡萝卜苹果汁、番茄胡萝卜、鲜姜橘子汁、草莓番茄汁）

水果捞系列（西米露类、杨枝甘露类、珍珠露类、各式水果捞等）

西米露系列（椰汁西米露、芒果西米露、红豆西米露、椰汁凉粉西米露等）

英式奶茶系列（原味奶茶、珍珠奶茶、等10余种）

冰沙奶昔系列（草莓奶昔、蓝莓奶昔、红豆奶昔、柠檬奶昔、奥利奥奶昔等）

青岛膳学派奶茶的培训内容：

- 1、奶茶、饮料原材料的认识和选用；
- 2、糖浆的熬制方法与技巧的掌握；
- 3、各系列奶茶产品的制作方法与过程；
- 4、奶茶的配制方法及制作全过程；
- 5、奶茶的调配与创新之作；
- 6、制作奶茶机械设备的使用技巧

青岛膳学派培训课程安排

理论学习：

- 1.开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。
- 2.项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。
- 3.店铺经营小技巧，轻松创造财富。

示范讲解：

- 1.专业老师一对一的实战示范，讲解技术。
- 2.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，原材料的选择，采购，成本、预算。

自我实践：

- 1.老师旁边检查指导。
- 2.自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。
- 3.学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

奶茶看似简单，但要做出特色、做出原汁原味、做出丰富的变化，却要下足苦功。青岛膳学派餐饮管理有限公司口碑很好；学过的学员都说教的很好，老师很负责。青岛膳学派基础教的非常好，学出来的学员基本功很扎实。即使是没有基础的学员也都学得会，毕业后能独立操作，经营开奶茶店。这也深得奶茶技术培训行业内的各家企业认可。

青岛膳学派向每位学员郑重承诺:全部奶茶味道绝不保留：只有学到真正的奶茶技术大家在市场竞争中才赢得真正的优势。学员无须担心日后自己的技术被别人超越。因为我们会不断创新研究，进行品质上的改良，为所有老学员免费提供新的奶茶产品技术和新的味道信息，让学员免除后顾之忧。有时的付出不一定就有回报，所以选择一个正确的地方、好的师傅，您才能学到正宗的奶茶技术