

现磨豆浆培训技术

产品名称	现磨豆浆培训技术
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

产品详情

现在地摊经济真的是特别的火的，相信应该没有人会想到，有朝一日小贩不必再被城管追着跑了，甚至还得到了。“厚意的呼唤”，并且摆地摊的成本是十分的低的，时刻还十分的自在，所以有许多的人在晚上吃完饭没有事情的时分都是开端摆地摊了，不过仍是有些人在预备摆地摊的时分不知道卖啥好，而这些“小吃”都是人们特别喜欢的，并且做法也是比较简略的，想要摆地摊的话可别错过了。

一、现磨豆浆技能训练介绍：

打破传统豆浆的制作办法,采用进口设备在现场操作，用名副其实的豆子现磨现卖，现磨豆浆开店运营问题的解答等等。

二、现磨豆浆训练项目介绍：

现磨豆浆，是我国养分健康的饮品，深得群众的喜欢，豆浆养分十分丰富，且易于消化吸收。豆浆是养分早餐的开端，每天坚持喝一杯豆浆是一种很好的习气，豆浆的做法看似简略，以为只要一个豆浆机就可搞定。

其实，做豆浆也不是那么简略的，要依照份额调和的办法去做，水的分量这些都是要掌控好的，人们之所以那么爱喝豆浆，是因为豆浆是防治高血脂、高血压、动脉硬化、缺铁性贫血、气喘等疾病的抱负食物。豆浆的功效：含有丰富的植物蛋白和磷脂，还含有维生素B1.B2和烟酸。

此外，豆浆还含有铁、钙等矿物质，尤其是其所含的钙，虽不及豆腐，但比其他任何乳类都高，十分合适于白叟，成年人和青少年。尤其是合适女生，有很好的滋补美容效果，是许多爱美女生的喜欢。

三、现磨豆浆训练内容：

- 1、传授现磨豆浆的制作办法和配方
- 2、各种不同的办法加配料的调制

3、各种份额调制

4、怎么保存渣浆不别离

四、现磨豆浆训练办法：

依照现磨豆浆规范的份额配方，利用新的技能资源研制而成，采用现场磨制、口味香浓、不必渣浆别离，不损坏大豆的原有养分，各种豆浆均保持豆类原色，口感细腻，色鲜味美。教师手把手实操教学，学员亲自动手操作，重复操练，直到做出学员满意的口味为止，不限定学习时刻。

长沙市天心区曾氏食为天训练学校-学习训练班项目：、早餐早点系列、小吃系列、烧烤系列、面食系列、熟食卤肉系列、火锅系列、干锅地锅系列、油炸系列、盖浇系列、鲜味居凉菜系列、饼系列、街头活动小吃等等，以项目的多元化、课程的精品化、技能训练的人性化为主旨，以”训练一家，成功一家“为目标，全力打造国内餐饮技能训练的领航者。