

奶茶培训PPT课件演讲



CATALOGUE

目录

- 引言
- 奶茶基础知识
- 奶茶制作技巧
- 奶茶创新与研发
- 奶茶店经营与管理
- 案例分析与实践操作





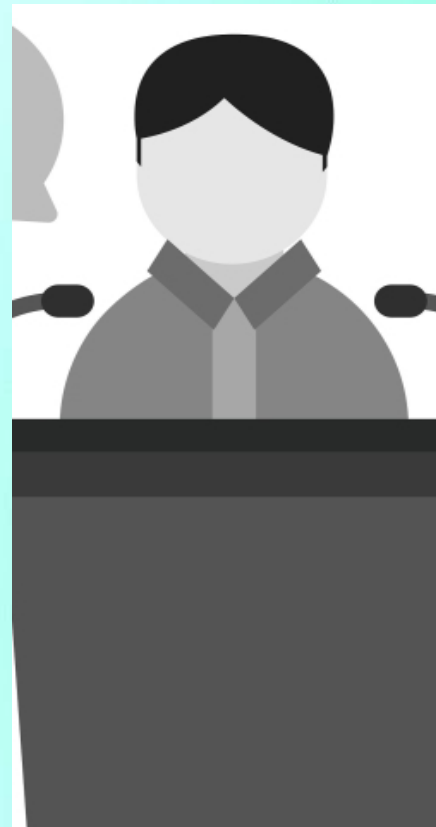
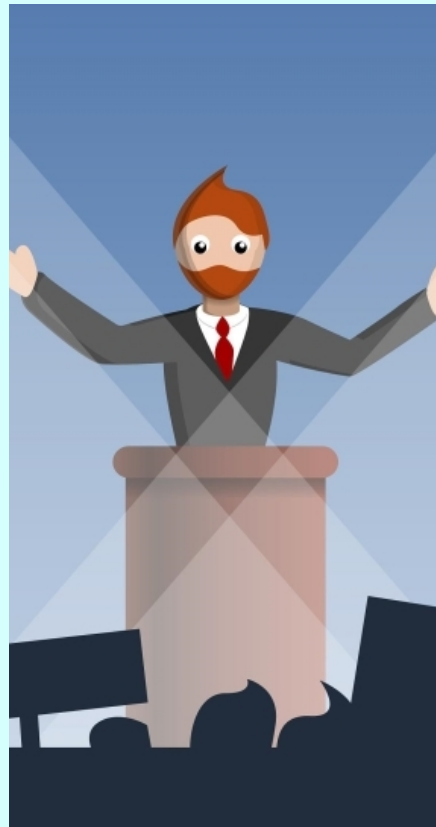
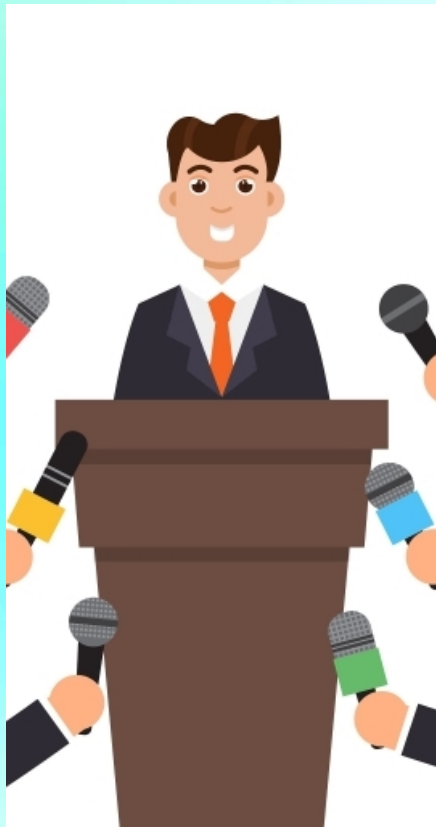
PART 01

引言





主题介绍



奶茶文化

介绍奶茶的历史、起源、发展以及在全球的流行趋势。



市场需求

分析当前奶茶市场的需求状况，以及消费者对奶茶的喜好和口味偏好。

培训目标

01



掌握奶茶制作技能



通过本次培训，学员能够掌握基本的奶茶制作技巧，包括选材、泡茶、调味等。

02



提高服务质量



学员将了解如何为顾客提供优质的服务，包括点单、推荐、送客等环节，提升顾客满意度。

03



培养创新思维

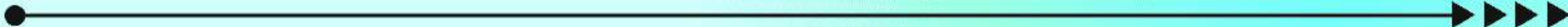


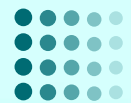
鼓励学员发挥创意，尝试不同的奶茶配方和制作方法，以满足市场和消费者的需求。



PART 02

奶茶基础知识





奶茶的起源与历史



奶茶起源于中国，历史悠久，最早可追溯至元朝时期。



随着茶文化的传播，奶茶逐渐流传至世界各地，并融入当地特色，形成各种不同风味的奶茶。



现代奶茶的发展得益于食品工业的进步，各种新型奶茶品牌和产品不断涌现。

奶茶的分类与特点



01

原味奶茶

以红茶或绿茶为基底，加入鲜奶或奶精调制而成，口感醇厚，具有茶香奶香。



02

果味奶茶

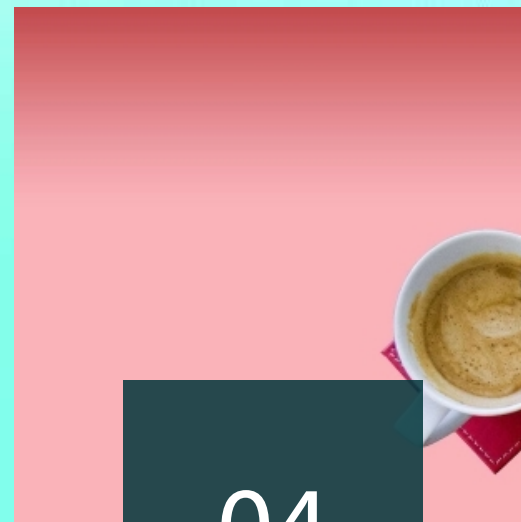
在原味奶茶的基础上加入各种新鲜水果或果汁调制而成，口感清新爽口。



03

珍珠奶茶

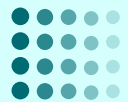
在奶茶中加入Q弹的珍珠，口感独特，是台湾特色饮品之一。



04

抹茶奶茶

以抹茶粉和鲜奶为原料，口感浓郁，具有独特的抹茶风味。



奶茶的原料与制作工具



鲜奶或奶精

用于调制奶茶，可根据口味选择。



珍珠

用于制作珍珠奶茶，需提前煮熟。



茶叶

红茶、绿茶、乌龙茶等是制作奶茶的主要原料。



糖

用于调节奶茶的甜度。



制作工具

茶壶、搅拌器、滤网、锅等。



PART 03

奶茶制作技巧





茶汤的冲泡方法

总结词

掌握茶汤的冲泡方法对于制作一杯美味的奶茶至关重要。



不同茶叶的冲泡时间

根据茶叶的种类和特点，调整冲泡时间，以充分提取茶叶的香气和味道。



水温和水质

选择合适的水温（一般在80-95°C）和优质的水源，以保证茶汤的口感和品质。

茶具的选择

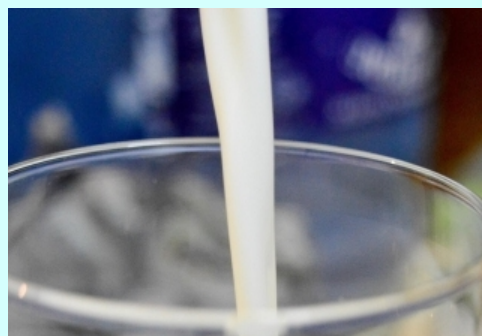
选用适当的茶具，如茶壶、茶杯等，以保留茶叶的香气和味道。

奶泡的打法与技巧



总结词

奶泡的打法与技巧是制作一杯优质奶茶的关键步骤之一。



奶泡的比例

掌握奶泡与牛奶的比例，以获得口感醇厚的奶泡。



温度控制

保持适当的温度，以避免过热或过冷，影响奶泡的口感和品质。



打法技巧

掌握正确的打法技巧，如控制打奶泡的时间和力度，以获得细腻、绵密的奶泡。

糖浆与果酱的搭配技巧

总结词

糖浆与果酱的搭配技巧能够为奶茶增添丰富的口感和味道。

果酱的搭配

搭配不同口味的果酱，如蓝莓、草莓、橙子等，以增加奶茶的果香和口感层次。

糖浆的选择

根据奶茶的口味需求，选择适合的糖浆，如原味、草莓、柠檬等。

比例控制

掌握糖浆与果酱的比例，以保持奶茶的口感平衡和味道协调。



以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：
<https://d.book118.com/417152161151006100>