

饮品 甜品 咖啡 冰淇淋 项目目录

一 时尚饮品

奶茶系列	7
果汁鲜果杯	12
五谷养生饮	17
台湾甜品	21
果冰炫汽泡水	24
综合班	27
强化班	34
雪花冰专营店	39
绵绵冰专营店	41
台湾米浆	44

二 咖啡调酒

咖啡初级班	47
咖啡中级班	51
咖啡高级班	55
调酒专业班	59

三 冰淇淋

冰淇淋创业班	62
冰淇淋全科班	66
冰淇淋全能班	71
冰品系列	76
炒酸奶炒冰淇淋系列	79
分子冰淇淋系列	81
成都冰粉系列	84
藕粉系列	88
椰子碗系列	92
广式糖水系列	97
水果捞系列	100

二、西餐简餐

牛扒系列	104
比萨系列	109
西餐全套	112
法餐全套	115

三、糕点酥点

蛋挞泡芙系列	118
马卡龙蛋糕	120
西点烘焙师班	122
韩式裱花蛋糕	130
数码创意蛋糕	133
欧式软包	136
起司蛋糕培训	139
桃酥王老婆饼	142
韩式小鱼饼	145
绿豆酥板栗酥	148
新潮月饼	151
矮子馅饼	153
法式甜品	155
鲍师傅糕点	157
顾客概率消费统计	159
英佳尔品牌事业	160
鲜碧园实体店	163

奶茶系列

单纯的冲调，无厘头的勾兑，多口味少口感的奶茶时代即将结束

英佳尔将给您全新的奶茶技术和奶茶制作理念



基础奶茶	奶茶制作的工具和必备原材，奶茶制作秘诀，茶水煮法，糖浆制作，珍珠果煮法，西米煮法，原味奶茶制作，果味奶茶制作，珍珠奶茶制作，最新奶茶搭配销售技巧。
火爆喜茶系列	<p>红豆乌龙鲜拿铁、熊猫奶盖茶、乌龙蜂蜜柚子绿、南阳热可可、芝士抹茶、奥利奥巧克力奶茶、抹茶玛奇朵、咸芝士奶绿、茉莉荔枝奶盖茶、桂花蜜果茶、百香凤梨茶、原味奶盖、白桃乌龙奶盖、蜜柚红茶奶盖、墨西哥日出、蜜香芝士奶盖、玫瑰乌龙芝士奶盖、焦糖芝士奶盖、芝士奶霜绿</p> <p>英佳尔独家发布，3年内不会过时。</p>
网红产品	<p>脏脏茶系列：黑糖鹿丸脏脏茶，芒果脏脏茶，草莓脏脏茶，蓝莓脏脏茶，抹茶脏脏茶，奇异果脏脏茶，车厘子脏脏茶，芋泥珍珠脏脏茶，紫薯脏脏茶，鹿丸可可鲜奶，</p> <p>星空果汁系列：蝶豆花荔枝气泡，蝶恋，极光，蓝色妖姬，光影荔香，满树桃香，樱の语，海洋之心，迷幻森林，浩瀚星河，旭日星河，梦幻星空，梦幻星空牛奶奶，梦幻柠檬汁，梦幻冰清雪</p>
新派冰镇港式奶茶	<p>港式奶茶、波霸珍珠奶茶、双拼奶茶、鸳鸯奶茶、原叶菩提、炫彩摩卡、燕麦奶茶、伯爵奶茶、椰果奶茶、烧仙草奶茶、奶茶三兄弟、榴莲奶茶、龙珠奶茶、桂圆红枣奶茶、初恋之吻、玫瑰奶茶、血糯米奶茶、布丁奶茶、粗粮奶茶、牛乳茶、香醇牛乳茶、粗粮牛乳茶、红豆牛乳茶、燕麦牛乳茶、樱花珍珠奶茶、焦糖珍珠牛乳茶、焦糖马蹄奶茶、碳培奶茶</p> <p>再现经典风采，百品不倦。</p>
奶盖茶	<p>白桃乌龙、蔓越莓洛神、玫瑰茉莉、桂花乌龙、黄金乌龙、水蜜桃乌龙、荔枝红茶、日月潭红茶、格雷伯爵红茶、碳烤乌龙、清香茉莉、红茶玛奇朵、可可芭蕾玛奇朵、芒果乌龙玛奇朵</p> <p>特点：第一口，清香袭人；第二口，甘甜肆意；第三口，回味悠长</p> <p>鲜奶红茶奶盖、蛋糕乌龙奶盖、盐芝士绿茶、奶霜芝士红茶、格雷奶盖红茶、抹茶拿铁、</p>

	抹茶香草拿铁、桂花可可拿铁、椰子抹茶拿铁、冬瓜茶奶盖、抹茶牛乳拿铁、桂圆红枣牛乳茶
柠檬之迷	冰柠物语、柠檬红茶、柠檬芦荟、青桔柠檬、柠檬柚子茶、柠檬蔓越莓、柠檬酷冰乐、白兰地柠之乐、冰柠七、冰柠雪、柠檬养乐多、翡翠柠檬绿、葡萄柚益菌多、柠檬柚益菌多
冰爽茶饮	冰橘物语、清香冬瓜茶、清火柚子茶、清水果茶、百香果绿茶、桂圆红枣茶、清火菊花茶、金丝蜜桔茶、奇异果冰纯
粗粮暖身臻饮	香汁五谷、紫米燕麦谷物、椰香燕麦、燕麦热可可、红豆热情拿铁、绿豆拿铁、玫瑰幽莲拿铁、燕麦留香拿铁、倾心薏仁拿铁
健康水果花茶	金桔柠檬茶、西柚柠檬红茶、黄桃蜜柚、满杯奇异果、柠檬红茶、金桔柠檬、鲜橙百香醇、茉莉花茶、桂花四季春、青雾水蜜桃、窈窕百香、霸王水果茶、醉樱花、柚惑、满杯鲜橙、葡萄柚红茶、桂圆红枣红茶、满杯红柚、满杯奇异果、鲜橙百香醇、柠檬百香红茶、白桃乌龙西柚、热带风情、桃花乌龙、泡沫红茶、百香茉莉、冰菊物语、瘦身养颜茶、什锦水果茶、蜂蜜柚子茶、雪梨金桔茶、柠檬芦荟
小甜点系列	<p>布丁系列：草莓布丁、双皮奶、龟苓膏、爱玉冻、开心果冻、烧仙草、果冻布丁、芒果布丁、鸡蛋布丁、红豆薏仁布丁、葡萄干花生布丁、黄桃莲子布丁、珍珠黄桃布丁、爆爆珠花生布丁、珍珠芋圆布丁、黄桃仙草布丁、薏仁椰果布丁、红豆椰果布丁</p> <p>双皮奶系列：红豆双皮奶、椰果双皮奶、薏仁双皮奶、黄桃双皮奶、爆爆珠双皮奶、芋圆双皮奶、仙草双皮奶、葡萄干双皮奶、绿豆双皮奶、布丁双皮奶、花生双皮奶、莲子双皮奶</p>
思慕雪系列	牛油果香蕉思慕雪、芒果香蕉思慕雪、榴莲芒果思慕雪、香蕉冰奶思慕雪、黄桃鲜奶思慕雪、桑葚鲜奶思慕雪、木瓜鲜奶思慕雪、相思红豆思慕雪、香草冰淇淋思慕雪、巧克力咖啡思慕雪、奥利奥摩卡思慕雪
气泡水	樱桃蔓越莓气泡水、绿野仙踪、粉色记忆、蓝色迷雾、石榴樱桃气泡水、荔枝气泡水、海洋之星心、黄桃心语、芦荟冰纯、丹麦果饮、芬兰果饮、加州宾至、薄荷青桔、蓝柑摩西多、芒果青柠、树莓玫瑰、绿野仙踪、水晶翡翠气泡、香芒蜜桃泡水、青柠莫吉托
四季春茶	双料四季春、古味四季春、四季春茶、柠檬四季春、四季春拿铁、芝士奶盖四季春、初夏、桃花乌龙冰、四季春水果茶、桂花四季春
小吃	松饼系列 ：草莓松饼、肉松松饼、水果松饼、蜂蜜松饼、冰淇淋松饼、巧克力松饼、抹茶松饼、爆米花系列
抵扣价	<p>1. 全学 2680 元，不学小吃咖啡 2260 元，加学果汁、五谷系列 8 折。所缴学费可抵扣从公司购买的物料费（必用调味品）、开店服务费、店面设计策划费、后续加盟费、餐饮相关代办费等；同一产品公司收费高于市场，加倍退还差额。</p> <p>2. 包含技术转让费、中餐费、学习材料费、资料费、三年技术升级费等，中途不收任何费用。赠送水杯、笔记本、笔、围裙、筷子、手袋。</p>
学习时间	不限制学习时间，学会为止，包教包会。一般 5 到 10 天左右，根据个人掌握情况而定。

注：公司每 1-3 个月免费为培训学员更新一次新品，免费更新三年！



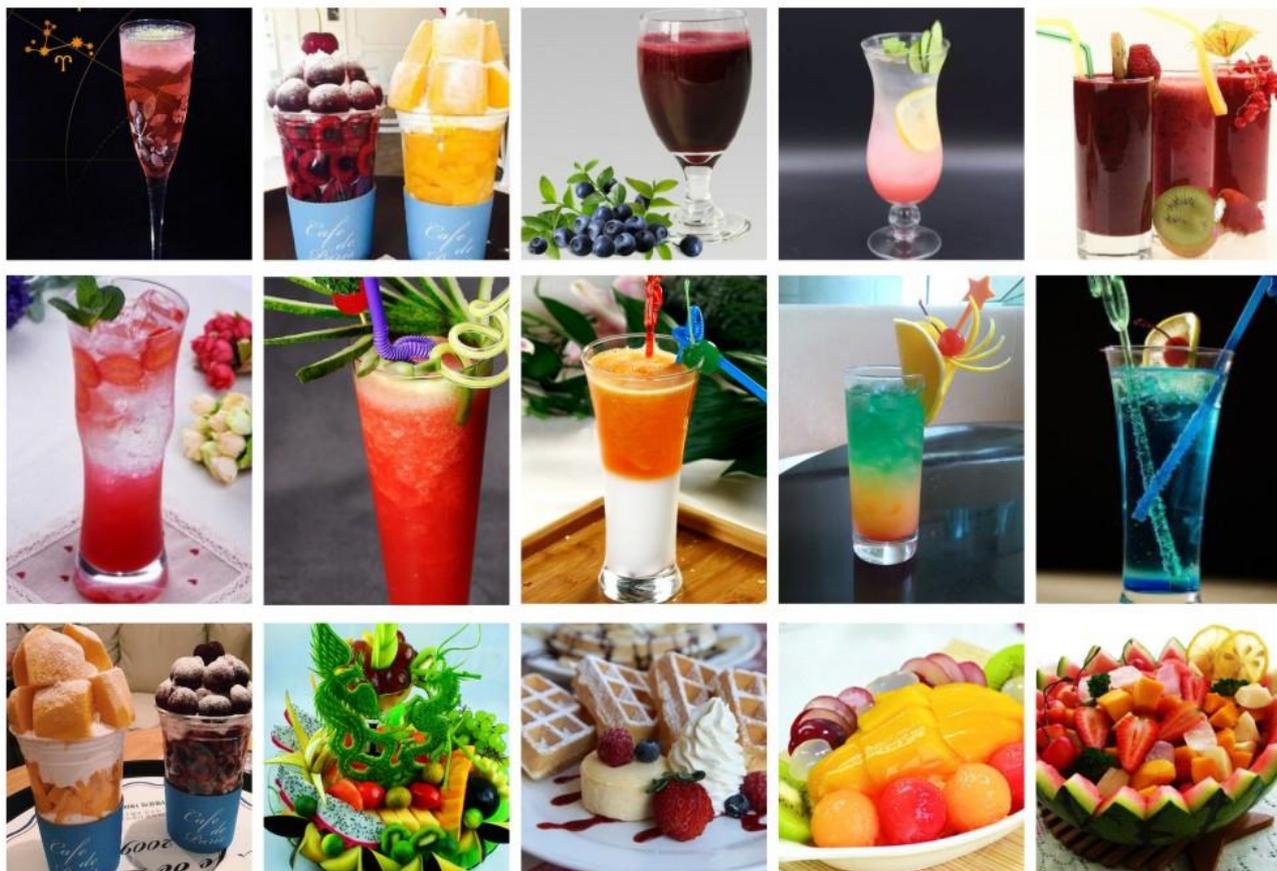
果汁鲜果杯

我们总结了一套精细的鲜榨果汁、鲜榨蔬菜汁、水果甜品的制作方法和饮用技巧，大自然的美味让您信手拈来，学会它不仅可以改变您的生活，更可以改变其他人的生活！



果汁基础	果汁常用设备性能和功能简介，浓缩果汁制作及还原过程，浓缩果汁的还原方法及技巧；鲜调果汁和鲜榨果汁的用途、功能和使用技巧。
热卖系列 果蔬鲜奶乐园	芋头鲜奶、蕃茄蜜冻饮、血糯米红豆羹、血糯米椰露、果缤鲜橙汁、极度诱惑、阳光奇异果汁、芒果鲜橙汁、鲜榨西瓜汁、恋爱草莓鲜奶、哈密瓜鲜奶、香蕉鲜奶、木瓜牛乳大王、胡萝卜香橙汁、养颜西红柿汁、美白蔬菜汁、南瓜鲜奶茶、蓝莓酸奶果昔、芒果优格果漾 （永不落伍，建议优先选用）
木糠鲜果杯	正宗泰芒鲜果杯、草莓芒果鲜果杯、哈密瓜草莓鲜果杯、木瓜芒果鲜果杯、燕麦芒果杯、巧克力草莓杯、火龙果芒果杯、黑加仑芒果杯、奥利奥草莓杯、芒果奇异果鲜果杯、火龙果哈密瓜鲜果杯、黄桃西瓜鲜果杯、西瓜火龙果鲜果杯、芒果西柚鲜果杯、黄橙芒果鲜果杯、黄桃哈密瓜鲜果杯、西瓜奇异果鲜果杯、火龙果奇异果鲜果杯、西柚哈密瓜鲜果杯 三好果品：好吃喝、好玩乐、好营养
原味现榨果汁	解暑西瓜汁、香甜玉米汁、青涩恋人、抗癌紫薯汁、清爽苹果汁、祛火柚子汁、养颜番茄汁、抗氧化石榴汁、美白果蔬汁、益气榴莲汁、护眼蓝莓汁、开胃柠檬汁、西瓜汁、哈密瓜汁、柳橙汁、芒果汁、猕猴桃汁、草莓汁、柠檬汁、苹果汁、雪梨汁、菠萝汁、胡萝卜汁、黄瓜汁、香蕉牛奶汁、木瓜牛奶、芒果酸奶、芒果鲜橙汁、木瓜鲜橙汁、玉米汁、紫薯汁
滋味现榨果汁	酸甜草莓汁、台湾木瓜汁、西芹胡萝卜汁、消火苦瓜汁、明目奇异果汁、醉香南瓜汁、菠萝冰治、黄桃鲜果粒、消食芹菜汁、美颜香瓜汁、蓝莓酸奶、水梨菠萝
柠檬之迷	冰柠物语、柠檬红茶、柠檬芦荟、青桔柠檬、柠檬柚子茶、柠檬蔓越莓、柠檬酷冰乐、白兰地柠之乐、冰柠七、冰柠雪、柠檬养乐多、翡翠柠檬绿
夏日酷乐 饮 品	粉色记忆、蜜桃之约、芒果芦荟爽、蔓越莓柠檬、鲜果冰茶、橙色青桔、柠檬茉莉蜜、芦荟青瓜汁、爱恋草莓、冰茉莉、雪顶森林等
鲜果汽泡水	樱桃蔓越莓气泡水、绿野仙踪、粉色记忆、蓝色迷雾、石榴樱桃气泡水、荔枝气泡水、海洋之星心、黄桃心语、芦荟冰纯、丹麦果饮、芬兰果饮、加州宾至、薄荷青桔、蓝柑摩西

	多、芒果青柠、树莓玫瑰
鲜果冰炫系列	石榴蜜桃果冰炫、芒果椰子果冰炫、混合鲜果果冰炫、草莓蔓越莓果冰炫、芦荟柚子果冰炫、奇异果草莓果冰炫、黑加仑草莓果冰炫、石榴蜜桃果冰炫、芒果西番莲果冰炫、火龙果玫瑰果冰炫
鲜果牛奶乳	香蕉牛奶乳、木瓜牛奶乳、夏威夷芒果牛奶、蜜桃牛奶乳、葡萄优酪乳、西柚优酪乳 哈密瓜优酪乳、火龙果优酪乳、番石榴优格、黄桃牛奶
水果捞	芒果西米捞、椰果西米捞、芒果西瓜捞、杂果凉粉捞、什锦杂果捞、布丁烧水果捞、珍珠西米杂果捞、杨枝甘露西柚捞
果汁预调 鸡尾酒 流行新趋势	蓝莓鸡尾酒、鲜橙鸡尾酒、蜜桃之恋鸡尾酒、白葡萄清酒、黄昏夏威夷、浪漫之夜、微醺梅子酒、蔚蓝碧中海、极度诱惑、斗牛士酒情、芬兰勇士、蓝魔之夜、莱姆酸奶、白兰地青柠。【4-15度】可调
花式鲜果沙拉	鲜果沙拉、草莓芒果、水晶鲜果沙拉、玉米沙拉、火腿水果沙拉、西式果蔬沙拉、蔬菜沙拉。另教秘制沙拉酱和西餐酱的调配。 芒果味沙拉酱、抹茶味沙拉酱、酸奶味沙拉酱、冰淇淋味沙拉酱、千岛沙拉酱
小吃	松饼系列、爆米花系列、棉花糖系列
抵扣价	1. 全学 4100 元，不学果汁预调鸡尾酒和沙拉果盘 2380 元，加学奶茶系列 8 折。所缴学费可抵扣从公司购买的物料费（必用调味品）、开店服务费、店面设计策划费、后续加盟费、餐饮相关代办费等；同一产品公司收费高于市场，加倍退还差额。 2. 包含技术转让费、中餐费、学习材料费、资料费、三年技术升级费等，中途不收任何费用。赠送水杯、笔记本、笔、围裙、筷子、手袋。
学习时间	不限学习时间，学会为止，包教包会。一般 5 至 7 天左右，根据个人掌握情况而定。



五谷养生饮

五谷杂粮饮品，营养丰富，对降低血脂血压，调节内分泌，美容保健，延缓衰老，抗癌等有
良好的保健价值



<p>五谷磨坊</p>	<p>招牌豆浆、红豆豆浆、芝麻豆浆、花生豆奶、绿豆豆奶、香浓玉米汁、特选南瓜汁、抗癌紫薯汁、芝麻豆奶、杏仁豆奶、玉米豆浆、原味豆浆、紫薯豆浆、芝麻豆浆、核桃豆浆、桂园红枣豆浆、燕麦豆浆、花生豆浆、绿豆沙红豆沙、五谷豆浆</p>
<p>杂粮乳豆沙</p>	<p>核桃芝麻露、红豆豆沙、绿豆豆沙、芝麻豆沙、椰子燕麦、玄米抹茶、红枣奶沫、红枣甘露</p>

五谷杂粮系列奶茶	红枣雪香奶茶、荞麦雪香奶茶、胚芽奶茶、芝麻奶茶、太妃奶茶、绿豆沙奶茶、花生奶茶、黑米奶茶、麦片奶茶、鸡蛋布丁奶茶、等
五谷杂粮时尚饮品	燕麦牛奶、红枣牛奶、阿尔卑斯烤奶、焦糖烤奶、榛果巧克力、花生巧克力花生可可、美禄可可、榛果五谷、椰香燕麦、燕麦热可可、紫薯谷物多等
现酿酸奶	原味酸奶、草莓酸奶、菠萝酸奶、黄桃酸奶、芒果酸奶、香蕉酸奶、木瓜酸奶等风味酸奶、火龙果酸奶、奇异果酸奶
鲜奶思慕雪	牛油果香蕉思慕雪、芒果香蕉思慕雪、榴莲芒果思慕雪、香蕉冰奶思慕雪、黄桃鲜奶思慕雪、桑葚鲜奶思慕雪、木瓜鲜奶思慕雪、相思红豆思慕雪、香草冰淇淋思慕雪、巧克力咖啡思慕雪、奥利奥摩卡思慕雪
果冻布丁	果味果冻、果味布丁、烧仙草、红豆双皮奶、椰果双皮奶、芒果龟苓膏、红豆龟苓膏、酸奶龟苓膏、草莓双皮奶、等
小吃	松饼系列：草莓松饼、肉松松饼、水果松饼、蜂蜜松饼、冰淇淋松饼、巧克力松饼、抹茶松饼、爆米花系列
抵扣价	1860 元，所缴学费可抵扣从公司购买的物料费（必用调味品）、开店服务费、店面设计策划费、后续加盟费、餐饮相关代办费等；同一产品公司收费高于市场，加倍退还差额。包含技术转让费、中餐费、学习材料费、资料费、三年技术升级费等，中途不收任何费用。
学习时间	不限学习时间，学会为止，包教包会。一般 5-10 天左右，根据个人掌握情况而定

台湾甜品

台湾甜品现做现煮现卖，新鲜可口，自然赢得大家信赖



甜品基础	花豆、绿豆、红豆、花生、薏米、莲子、芋球、芋头、地瓜、烧仙草、紫米粥、珍珠、水晶豆等的煮法和运用。豆花的做法
手工芋园	芋园 1 号【绿豆+莲子+珍珠】、芋园 2 号【地瓜+薏仁+珍珠】、芋园 3 号【绿豆+花生+珍珠】、芋园 4 号【芋头+红豆+珍珠】、芋园 5 号【花豆+水晶豆+珍珠】、芋园 6 号【水晶豆+粉粿+珍珠】

滑嫩仙草	仙草 1 号【绿豆+莲子+珍珠】、仙草 2 号【地瓜+薏仁+珍珠】、仙草 3 号【绿豆+花生+珍珠】、仙草 4 号【芋头+红豆+珍珠】、仙草 5 号【花豆+水晶豆+珍珠】、招牌仙草【花豆+珍珠+芋园】
传统豆花	花豆豆花、珍珠豆花、花生豆花、芋头豆花、番薯豆花、红豆豆花、绿豆豆花、薏仁豆花、莲子豆花、芋园豆花
港式甜品	姜撞奶、椰皇冻、抹茶豆花、芒果班戟、杨枝甘露、杨枝金捞、白雪小丸子、水果捞系列、白雪西米水果捞、榴莲忘返、多芒小丸子、白雪黑珍珠、白雪血糯米、血雪双冰
网红产品	玉脂冰清系列：杏仁黑白配棉花甜，炭烧乌龙茶棉花甜，杏仁绵绵冰，黑芝麻冰淇淋球 黑芝麻绵绵冰，珍珠奶茶棉花甜，变态咖啡绵绵冰，新鲜草莓棉花甜，芒果绵绵冰
布丁系列	草莓布丁、双皮奶、龟苓膏、爱玉冻、开心果冻、烧仙草、果冻布丁、芒果布丁、鸡蛋布丁、红豆薏仁布丁、葡萄干花生布丁、黄桃莲子布丁、珍珠黄桃布丁、爆爆珠花生布丁、珍珠芋圆布丁、黄桃仙草布丁、薏仁椰果布丁、红豆椰果布丁
双皮奶	招牌双皮奶、红豆双皮奶、莲子双皮奶、薏仁双皮奶、芋园双皮奶、黑糖双皮奶。英佳尔秘制双皮奶，纯天然，值得留恋的口味
抵扣费	2680 元，包含技术转让费、中餐费、操作材料费、资料费等，中途不再收任何费用。
学习时间	不限制学习时间，学会为止，包教包会。一般 5 到 10 天左右，根据个人掌握情况而定，
增值服务	1. 提供千家成功店铺供您参考。2. 海量样板店效果图和产品精美照供选用。 3. 职业培训、品牌打造、分导平台必将增值。4. 保证特色，保证竞争力，保证同行无法模仿。

果冰炫气泡水

超级炫酷的果汁饮品，口感更是一个字：爽，足够休闲



果冰炫系列	石榴蜜桃果冰炫、芒果椰子果冰炫、混合鲜果果冰炫、草莓蔓越莓果冰炫、芦荟柚子果冰炫、奇异果草莓果冰炫、黑加仑草莓果冰炫、石榴蜜桃果冰炫、草莓蓝莓果冰炫、芒果西
-------	--

	番莲果冰炫、覆盆子殷桃果冰炫、火龙果玫瑰果冰炫
鲜果气泡水系列	樱桃蔓越莓汽泡饮、蓝色迷雾、加州宾治、绿野仙踪、蓝调、殷桃青桔柠檬、柠檬苏打红颜 百香果苏打
柠檬之迷	冰柠物语、柠檬红茶、柠檬芦荟、青橘柠檬、柠檬柚子茶、柠檬蔓越莓、白兰地柠之乐、冰柠七、冰柠雪、柠檬养乐多、翡翠柠檬绿
果汁预调鸡尾酒 流行新趋势	蓝莓鸡尾酒、鲜橙鸡尾酒、蜜桃之恋鸡尾酒、白葡萄清酒、黄昏夏威夷、浪漫之夜、微醺梅子酒、蔚蓝碧中海、极度诱惑、斗牛士酒情 芬兰勇士、蓝魔之夜、莱姆酸奶、白兰地青柠。【4-15度】可调
鲜奶思慕雪系列	牛油果香蕉思慕雪、芒果香蕉思慕雪、榴莲芒果思慕雪、香蕉冰奶思慕雪、黄桃鲜奶思慕雪、桑葚鲜奶思慕雪、木瓜鲜奶思慕雪、相思红豆思慕雪、香草冰淇淋思慕雪、巧克力咖啡思慕雪、奥利奥摩卡思慕雪
鲜调果汁系列	丹麦果汁、芬兰酷冻、草莓优格、冰冻橙味汁、双莓伴侣、黄桃果伴、芒果金捞、蓝色诱惑、青梅竹马、阳光柳橙、酷爽黑加仑、葡萄Q果粒、莓提多多
气泡水	樱桃蔓越莓气泡水、绿野仙踪、粉色记忆、蓝色迷雾、石榴樱桃气泡水、荔枝气泡水、海洋之星心、黄桃心语、芦荟冰纯、丹麦果饮、芬兰果饮、加州宾至、薄荷青桔、蓝柑摩西多、芒果青柠、树莓玫瑰
水果茶系列	柠檬红茶、金桔柠檬、满杯红柚、满杯奇异果、满杯鲜橙、满杯凤梨、鲜橙百香醇、暴打柠檬乌龙茶、霸王水果茶、初夏、蜜桃冰茶
小吃	松饼系列：草莓松饼、肉松松饼、水果松饼、蜂蜜松饼、冰淇淋松饼、巧克力松饼、抹茶松饼、爆米花系列
抵扣价	1. 暂收抵扣价 2360 元。 , 所缴学费可抵扣从公司购买的物料费（必用调味品）、开店服务费、店面设计策划费、后续加盟费、餐饮相关代办费等；同一产品公司收费高于市场、加倍退还差额。 2. 包含技术转让费、中餐费、学习材料费、资料费、三年技术升级费等、中途不收任何费用。赠送水杯、笔记本、笔、围裙、筷子、手袋。
职业培训	《英佳尔店面运营指导》、《餐饮店选址方法和技巧》、《资源整合》、《利益共同体》、《餐饮品牌定位》、《英佳尔开店服务》、《市场调查方法》、《开店策划书》、《餐饮创新》、《开业活动策划》、《O2O 网络营销》
免费培训	免费培训+免费服务。建立利益共同体，打造供应链，您赚高额利润，英佳尔只与您分享增值利润。
增值服务	1. 提供千家成功店铺供您参考。 2. 海量样板店效果图和产品精美照供选用。 3. 职业培训、品牌打造、分导平台必将增值。 4. 保证特色，保证竞争力，保证同行无法模仿。



综合班

学习专业技能 培养饮品大师！一技在手，吃喝不愁！



奶茶系列	基础奶茶	奶茶制作的工具和必备原材、奶茶制作秘诀、茶水煮法、糖浆制作、珍珠果煮法、西米煮法、原味奶茶制作、果味奶茶制作、珍珠奶茶制作、奶茶搭配销售技巧。
	火爆喜茶系列	红豆乌龙鲜拿铁、熊猫奶盖茶、乌龙蜂蜜柚子绿、南阳热可可、芝士抹茶、奥利奥巧克力奶茶、抹茶玛奇朵、咸芝士奶绿、茉莉荔枝奶盖茶、桂花蜜果茶、百香凤梨茶、原味奶盖、白桃乌龙奶盖、蜜柚红茶奶盖、墨西哥日出、蜜香芝士奶盖、玫瑰乌龙芝士奶盖、焦糖芝士奶盖、芝士奶霜绿 英佳尔独家发布、3年。
	网红产品	脏脏茶系列：黑糖鹿丸脏脏茶，芒果脏脏茶，草莓脏脏茶，蓝莓脏脏茶，抹茶脏脏茶，奇异果脏脏茶，车厘子脏脏茶，芋泥珍珠脏脏茶，紫薯脏脏茶，鹿丸可可鲜奶， 星空果汁系列：蝶豆花荔枝气泡，蝶恋，极光，蓝色妖姬，光影荔香，满树桃香，樱の语，海洋之心，迷幻森林，浩瀚星河，旭日星河，梦幻星空，梦幻星空牛奶乳，梦幻柠檬汁，梦幻冰清雪
	新派港式奶茶	冰镇港式奶茶、珍珠奶茶、双拼奶茶、鸳鸯奶茶、原叶菩提、炫彩摩卡、燕麦奶茶、伯爵奶茶、椰果奶茶、烧仙草奶茶、奶茶三兄弟、黑糖奶茶、布丁奶茶、波霸奶茶、榴莲奶茶、龙珠奶茶、桂圆红枣奶茶、初恋之吻、玫瑰奶茶、血糯米奶茶、粗粮奶茶、牛乳茶、香醇牛乳茶、粗粮牛乳茶、红豆牛乳茶、燕麦牛乳茶、樱花珍珠奶茶、焦糖珍珠牛乳茶、脏脏茶系列 再现经典风采、百品不倦。
	皇茶	白桃乌龙、蔓越莓洛神、玫瑰茉莉、桂花乌龙、黄金乌龙、水蜜桃乌龙、荔枝红茶、日月潭红茶、格雷伯爵红茶、碳烤乌龙、清香茉莉、红茶玛奇朵、可可芭蕾玛奇朵、芒果乌龙玛奇朵。 特点：第一口，清香袭人；第二口，甘甜肆意；第三口，回味悠长。
	贡茶奶盖	鲜奶红茶奶盖、蛋糕乌龙奶盖、盐芝士绿茶、奶霜芝士红茶、格雷奶盖红茶、抹茶拿铁、抹茶香草拿铁、桂花可可拿铁、椰子抹茶拿铁
果汁	果汁基础	果汁常用设备性能和功能简介、浓缩果汁制作及还原过程、浓缩果汁的还原方法及技

系列	巧；鲜调果汁和鲜榨果汁的用途、功能和使用技巧。
热卖系列 果蔬鲜奶 乐园	芋头鲜奶、蕃茄蜜冻饮、血糯米红豆羹、血糯米椰露、果缤鲜橙汁、极度诱惑、阳光奇异果汁、芒果鲜橙汁、鲜榨西瓜汁、恋爱草莓鲜奶、哈密瓜鲜奶、香蕉鲜奶、木瓜牛乳大王、胡萝卜香橙汁、养颜西红柿汁、美白蔬菜汁、南瓜鲜奶茶、蓝莓酸奶果昔、芒果优格果漾（永不落伍、建议优先选用）
炫丽鲜果杯	正宗泰芒鲜果杯、草莓芒果鲜果杯、哈密瓜草莓鲜果杯、木瓜芒果鲜果杯、燕麦芒果杯、巧克力草莓杯、火龙果芒果杯、黑加仑芒果杯、奥利奥草莓杯 三好果品：好吃喝、好玩乐、好营养
原味现榨果汁	解暑西瓜汁、香甜玉米汁、青涩恋人、抗癌紫薯汁、清爽苹果汁、祛火柚子汁、养颜番茄汁、抗氧化石榴汁、美白果蔬汁、益气榴莲汁、护眼蓝莓汁、开胃柠檬汁
滋味 现榨果汁	酸甜草莓汁、台湾木瓜汁、西芹胡萝卜汁、消火苦瓜汁、明日奇异果汁、醉香南瓜汁、菠萝冰治、黄桃鲜果粒、消食芹菜汁、美颜香瓜汁、蓝莓酸奶、水梨菠萝
柠檬之迷	冰柠物语、柠檬红茶、柠檬芦荟、青橘柠檬、柠檬柚子茶、柠檬蔓越莓、柠檬酷冰乐、冰柠七、冰柠雪、柠檬养乐多、翡翠柠檬绿、去火柚子茶、柠檬百香红茶
时尚特饮	蜜桃之约、芒果芦荟爽、蔓越莓柠檬、鲜果冰茶、橙色青桔、柠檬茉莉蜜、茉莉花茶、芦荟青瓜汁、爱恋草莓、冰茉莉、雪顶森林、金桔柠檬、奇异果优格、黄桃蜜柚、星空果汁系列
四季春茶	双料四季春、古味四季春、四季春茶、芝士奶盖四季春、初夏、桃花乌龙冰、四季春水果茶、桂花四季春
水果茶系列	金桔柠檬茶、西柚柠檬红茶、黄桃蜜柚、满杯奇异果、柠檬红茶、金桔柠檬、鲜橙百香醇、茉莉花茶、桂花四季春、青雾水蜜桃、窈窕百香、霸王水果茶、醉樱花、柚惑、满杯鲜橙、葡萄柚红茶、桂圆红枣红茶、满杯红柚、满杯奇异果、鲜橙百香醇、柠檬百香红茶、白桃乌龙西柚、热带风情、桃花乌龙、泡沫红茶、百香茉莉、冰菊物语、瘦身养颜茶、什锦水果茶、蜂蜜柚子茶、雪梨金桔茶、柠檬芦荟
鲜果牛奶乳	香蕉牛奶乳、木瓜牛奶乳、夏威夷芒果牛奶、蜜桃牛奶乳、葡萄优酪乳、西柚优酪乳、哈密瓜优酪乳、火龙果优酪乳、番石榴优格、醇香黄桃
五谷 杂粮 系列	暖身热饮 热可可、燕麦牛奶、红枣牛奶、红豆拿铁、阿尔卑斯烤奶、核桃黑芝麻牛奶、紫薯谷物牛奶、黄桃鲜奶
五谷磨坊	招牌豆浆、红豆豆浆、芝麻豆浆、花生豆奶、绿豆豆奶、香浓玉米汁、特选南瓜汁、抗癌紫薯汁、芝麻豆奶、杏仁豆奶、玉米豆浆
现酿酸奶	香浓原味酸奶、芦荟纯情酸奶、青青草莓酸奶、盐芝士酸奶、布丁QQ酸奶、黄桃幽香酸奶、滑爽红枣酸奶、火龙果酸奶、奇异果酸奶
冰品 系列	气泡水 系列 樱桃蔓越莓气泡水、绿野仙踪、粉色记忆、蓝色迷雾、石榴樱桃气泡水、荔枝气泡水、海洋之星心、黄桃心语、芦荟冰纯、丹麦果饮、芬兰果饮、加州宾至、薄荷青桔、蓝柑摩西多、芒果青柠、树莓玫瑰、绿野仙踪、水晶翡翠气泡、香芒蜜桃泡水、青柠莫吉托美人雪花冰、红豆牛奶刨冰、绿豆牛奶刨冰、抹茶红豆刨冰
鲜奶思慕雪	牛油果香蕉思慕雪、芒果香蕉思慕雪、榴莲芒果思慕雪、香蕉冰奶思慕雪、黄桃鲜奶思慕雪、桑葚鲜奶思慕雪、木瓜鲜奶思慕雪、相思红豆思慕雪、香草冰淇淋思慕雪、

纪府餐饮管理有限公司

		巧克力咖啡思慕雪、奥利奥摩卡思慕雪
	纵爽冰沙	芒果洛神沙冰、出水芙蓉沙冰、咖啡巧酥沙冰、红豆之恋沙冰、花生沙冰、黑森林沙冰、百香果沙冰、蓝莓沙冰
名优 饮品 甜品	咖啡系列	鲜碧园纯品咖啡、冰巧克力拿铁、焦糖玛奇朵铁、巴黎香榭、榛果拿铁、卡布奇诺、摩卡甜心
	果冻布丁 龟苓膏	布丁系列：草莓布丁、双皮奶、龟苓膏、爱玉冻、开心果冻、烧仙草、果冻布丁、芒果布丁、鸡蛋布丁、红豆薏仁布丁、葡萄干花生布丁、黄桃莲子布丁、珍珠黄桃布丁、爆爆珠花生布丁、珍珠芋圆布丁、黄桃仙草布丁、薏仁椰果布丁、红豆椰果布丁 双皮奶系列：红豆双皮奶、椰果双皮奶、薏仁双皮奶、黄桃双皮奶、爆爆珠双皮奶、芋圆双皮奶、仙草双皮奶、葡萄干双皮奶、绿豆双皮奶、布丁双皮奶、花生双皮奶、莲子双皮奶
台湾 甜品	滑嫩仙草	仙草 1 号（绿豆+莲子+珍珠）、仙草 2 号（地瓜+薏仁+珍珠）、仙草 3 号（绿豆+花生+珍珠）、仙草 4 号（芋头+红豆+珍珠）、仙草 5 号（花豆+水晶豆+珍珠）、招牌仙草（花豆+珍珠+芋圆）
	手工芋园	芋园 1 号（绿豆+莲子+珍珠）、芋园 2 号（地瓜+薏仁+珍珠）、芋园 3 号（绿豆+花生+珍珠）、芋园 4 号（芋头+红豆+珍珠）、芋园 5 号（花豆+水晶豆+珍珠）、芋园 6 号（水晶豆+粉粿+珍珠）
	传统豆花	花豆豆花、珍珠豆花、花生豆花、芋头豆花、番薯豆花、红豆豆花、绿豆豆花、薏仁豆花、莲子豆花、芋园豆花
	港式甜品	芒果班戟、榴莲班戟、杨枝甘露、杨枝金捞、多忙小丸子、白雪小丸子、水果捞系列
	小 吃	松饼系列：草莓松饼、肉松松饼、水果松饼、蜂蜜松饼、冰淇淋松饼、巧克力松饼、抹茶松饼、爆米花系列
	折扣价	1. 不学台湾甜品和港式甜品 4260 元、学台湾甜品或港式甜品 5660 元、全学 6660 元。所缴学费可抵扣从公司购买的物料费（必用调味品）、开店服务费、店面设计策划费、后续加盟费、餐饮相关代办费等；同一产品公司收费高于市场、加倍退还差额。 2. 包含技术转让费、中餐费、学习材料费、资料费、三年技术升级费等、中途不收任何费用。赠送水杯、笔记本、笔、围裙、筷子、手袋。
	学习时间	老师一对一授课、一般 10-15 天左右可掌握、不限制学习时间、学会为止、包教包会。
	增值服务	1. 提供千家成功店铺供您参考。2. 海量样板店效果图和产品精美照供选用。 3. 职业培训、品牌打造、分导平台必将增值。 4. 保证特色，保证竞争力，保证同行无法模仿。



强化班

由公司专业开店人员协助客户打造产品架构，和精细培训店内操作人员。全程指导开店和运营
这对于想打造自己品牌的创业者，是一个既省钱又能得到核心内容的培训方式



强化班一：饮品小吃复合店

推荐：适用面积 40 平米以下；奶茶、果汁、咖啡、甜品可在公司网站任选

大陆、港台、东南亚店铺高点单产品

<p>果蔬乐园 鲜奶系列</p>	<p>芋头鲜奶、蕃茄蜜冻饮、血糯米红豆羹、血糯米椰露、果缤鲜橙汁、极度诱惑、阳光奇异果汁、芒果鲜橙汁、鲜榨西瓜汁、恋爱草莓鲜奶、哈密瓜鲜奶、香蕉鲜奶、木瓜牛乳大王、胡萝卜香橙汁、养颜西红柿汁、美白蔬菜汁、南瓜鲜奶茶、蓝莓酸奶果昔、芒果优格果漾、鲜果汁预调鸡尾酒【4-15度】：蓝莓鸡尾酒、鲜橙鸡尾酒、蜜桃之恋鸡尾酒（另有 30 种产品可供选择）</p>
<p>鲜果杯</p>	<p>正宗泰芒鲜果杯、草莓芒果鲜果杯、哈密瓜草莓鲜果杯、木瓜芒果鲜果杯、燕麦芒果杯、巧克力草莓杯、火龙果芒果杯、黑加仑芒果杯、奥利奥草莓杯 三好果品：好吃喝、好玩乐、好营养</p>
<p>火爆喜茶 系列</p>	<p>红豆乌龙鲜拿铁、熊猫奶盖茶、乌龙蜂蜜柚子绿、南阳热可可、芝士抹茶、奥利奥巧克力奶茶、抹茶玛奇朵、咸芝士奶绿、茉莉荔枝奶盖茶、桂花蜜果茶、百香凤梨茶、原味奶盖、白桃乌龙奶盖、蜜柚红茶奶盖、墨西哥日出、蜜香芝士奶盖、玫瑰乌龙芝士奶盖、焦糖芝士奶盖、芝士奶霜绿 英佳尔独家发布、3 年内不会过时。</p>
<p>新派冰镇港 式奶茶</p>	<p>冰镇港式奶茶、珍珠奶茶、双拼奶茶、鸳鸯奶茶、原叶菩提、炫彩摩卡、燕麦奶茶、伯爵奶茶、椰果奶茶、烧仙草奶茶、奶茶三兄弟、甜胚子奶茶、黑糖奶茶、醪糟奶茶、布丁奶茶、波霸奶茶、榴莲奶茶、龙珠奶茶、桂圆红枣奶茶、初恋之吻、玫瑰奶茶、血糯米奶茶、提拉米苏奶茶、粗粮奶茶、牛乳茶、香醇牛乳茶、粗粮牛乳茶、红豆牛乳茶、燕麦牛乳茶、樱花珍珠奶茶、焦糖珍珠牛乳茶 再现经典风采、百品不倦。</p>
<p>果冰炫 系列</p>	<p>石榴蜜桃果冰炫、芒果椰子果冰炫、混合鲜果果冰炫、草莓蔓越莓果冰炫、芦荟柚子果冰炫、奇异果草莓果冰炫、黑加仑草莓果冰炫、石榴蜜桃果冰炫、草莓蓝莓果冰炫、芒果西番莲果冰炫、覆盆子殷桃果冰炫、火龙果玫瑰果冰炫</p>

鲜果气泡水系列	樱桃蔓越莓气泡水、绿野仙踪、粉色记忆、蓝色迷雾、石榴樱桃气泡水、荔枝气泡水、海洋之星心、黄桃心语、芦荟冰纯、丹麦果饮、芬兰果饮、加州宾至、薄荷青桔、蓝柑摩西多、芒果青柠、树莓玫瑰
绵绵冰	榴莲芒果绵绵冰、榴莲冰雪绵绵冰、紫薯芋香绵绵冰、蓝莓玉米片绵绵冰、蜜豆花生绵绵冰、摩卡布丁绵绵冰、红豆之恋绵绵冰、双莓之舞绵绵冰、芦荟冰芒绵绵冰、曲奇拿铁绵绵冰、黑加仑果恋绵绵冰
原味现榨果汁	解暑西瓜汁、香甜玉米汁、青涩恋人、抗癌紫薯汁、清爽苹果汁、祛火柚子汁、养颜番茄汁、抗氧化石榴汁、美白果蔬汁、益气榴莲汁、护眼蓝莓汁、开胃柠檬汁
港台手工甜品	芋圆 VS 仙草【红豆+水果】、芒果班戟、榴莲班戟、杨枝甘露、多芒小丸子、红豆鲜果双皮奶、芋圆双皮奶、仙草双皮奶、什锦布丁、龟苓膏等
特调咖啡	纯品咖啡、榛果拿铁、卡布奇诺、香草玛琪朵、焦糖摩卡咖啡、奶霜可可公主、踏雪骑士咖啡、意式维也纳、香草抹茶咖啡（另有 20 种产品可供选择）
冰淇淋	<p>1. 滴滴爱心头系列 香蕉布朗尼、莱姆摩西多、玫瑰覆盆子、咖啡情侣、鲜奶恋人、香草百汇、香芋贵人、草莓物语（另有 20 种产品可供选择）</p> <p>2. 软冰系列 甜筒：香草冰淇淋、双味冰淇淋、豆浆冰淇淋、啤酒冰淇淋、酸奶冰淇淋、鲜果冰淇淋、芒果冰淇淋 暴风雪冰淇淋：奥利奥暴风雪、草莓暴风雪、芒果丁暴风雪、杏仁旋风 圣代：五彩鲜果圣代、榛仁圣代、什锦杂果圣代、五彩圣代、蔓越莓圣代 气泡漂浮冰淇淋：朗姆酒漂浮冰淇淋、蓝色忧郁漂浮冰淇淋、蔓越莓漂浮冰淇淋、西柚漂浮冰淇淋、鸳鸯漂浮冰淇淋 布丁烧冰淇淋：芒果布丁冰淇淋、鸡蛋布丁冰淇淋、焦糖布丁冰淇淋、杂果布丁冰淇淋</p> <p>3. 硬冰系列（合作商：纽之兰、蒙牛、伊利、八喜） 单球：鲜碧园花杯、雪恋、超越、脆皮鲜果冰淇淋、单身贵族冰淇淋、花式巧克力单球、雪乐杯威化【一次性花杯】 双球：凤梨之心、蜜桃之恋、浓情香蕉船鸳鸯冰淇淋【杂莓奶酪配香草、芒果雪葩配香草、可配水果、巧克力装饰】 三球：夏威夷风情、圣焰、黑森林、威化冰脆、三位鲜果冰淇淋【蛋托】、梦幻鲜果【一次性花杯】 口味：芒果雪葩、香草、草莓、杂莓奶酪、葡萄朗酒、斑点狗。一球一味、六种口味随意组合</p>
风味美食	韩式炸鸡系列；台湾大鸡排系列；美式炸鸡汉堡系列；特色小吃系列：轰炸鱿鱼、和风土豆饼、烤香肠、爆米花、千丝万缕虾、蝴蝶虾、盐酥鸡、花枝丸、甘梅地瓜条、霸王烤翅、烤串、蛋挞、泡芙等、烧烤类为烤箱烤制（另有 50 种产品可供选择）（根据店面配置、可任选品种 6 款）
抵扣价	<p>1. 暂收抵扣价 8260 元、所缴学费可抵扣从公司购买的物料费（必用调味品）、开店服务费、店面设计策划费、后续加盟费、餐饮相关代办费等；同一产品公司收费高于市场、加倍退还差额。</p> <p>2. 包含技术转让费、中餐费、学习材料费、资料费、三年技术升级费等、中途不收任何费用。赠送水杯、笔记本、笔、围裙、筷子、手袋。</p>



强化班二：饮品小吃简餐复合店

推荐：适用面积 40-80 平米以内；奶茶、果汁、咖啡、甜品可在公司网站任选

大陆、港台、东南亚店铺高点单产品	
果蔬乐园 鲜奶系列	芋头鲜奶、蕃茄蜜冻饮、血糯米红豆羹、血糯米椰露、果缤鲜橙汁、极度诱惑、阳光奇异果汁、芒果鲜橙汁、鲜榨西瓜汁、恋爱草莓鲜奶、哈密瓜鲜奶、香蕉鲜奶、木瓜牛乳大王、胡萝卜香橙汁、养颜西红柿汁、美白蔬菜汁、南瓜鲜奶茶、蓝莓酸奶果昔、芒果优格果漾、鲜果汁预调鸡尾酒【4-15度】：蓝莓鸡尾酒、鲜橙鸡尾酒、蜜桃之恋鸡尾酒（另有 30 种产品可供选择）
鲜果杯	正宗泰芒鲜果杯、草莓芒果鲜果杯、哈密瓜草莓鲜果杯、木瓜芒果鲜果杯、燕麦芒果杯、巧克力草莓杯 三好果品：好吃喝、好玩乐、好营养
火爆喜茶 系列	红豆乌龙鲜拿铁、熊猫奶盖茶、乌龙蜂蜜柚子绿、南阳热可可、芝士抹茶、奥利奥巧克力奶茶、抹茶玛奇朵、咸芝士奶绿、茉莉荔枝奶盖茶、桂花蜜果茶、百香凤梨茶、原味奶盖、白桃乌龙奶盖、蜜柚红茶奶盖、墨西哥日出、蜜香芝士奶盖、玫瑰乌龙芝士奶盖、焦糖芝士奶盖、芝士奶霜绿 英佳尔独家发布、3 年内不会过时。
新派冰镇港 式奶茶	冰镇港式奶茶、珍珠奶茶、双拼奶茶、鸳鸯奶茶、原叶菩提、炫彩摩卡、燕麦奶茶、伯爵奶茶、椰果奶茶、烧仙草奶茶、奶茶三兄弟、甜胚子奶茶、黑糖奶茶、醪糟奶茶、布丁奶茶、波霸奶茶、榴莲奶茶、龙珠奶茶、桂圆红枣奶茶、初恋之吻、玫瑰奶茶、血糯米奶茶、提拉米苏奶茶、粗粮奶茶、牛乳茶、香醇牛乳茶、粗粮牛乳茶、红豆牛乳茶、燕麦牛乳茶、樱花珍珠奶茶、焦糖珍珠牛乳茶 再现经典风采、百品不倦。
果冰炫 系列	石榴蜜桃果冰炫、芒果椰子果冰炫、混合鲜果果冰炫、草莓蔓越莓果冰炫、芦荟柚子果冰炫、奇异果草莓果冰炫、黑加仑草莓果冰炫、石榴蜜桃果冰炫、草莓蓝莓果冰炫、芒果西番莲果冰炫、覆盆子殷桃果冰炫、火龙果玫瑰果冰炫
鲜果气泡水 系列	樱桃蔓越莓气泡水、绿野仙踪、粉色记忆、蓝色迷雾、石榴樱桃气泡水、荔枝气泡水、海洋之星心、黄桃心语、芦荟冰纯、丹麦果饮、芬兰果饮、加州宾至、薄荷青桔、蓝柑摩西多、芒果青柠、树莓玫瑰
绵绵冰	榴莲芒果绵绵冰、榴莲冰雪绵绵冰、紫薯芋香绵绵冰、蓝莓玉米片绵绵冰、蜜豆花生绵绵冰、摩卡布丁绵绵冰、红豆之恋绵绵冰、双莓之舞绵绵冰、芦荟冰芒绵绵冰、曲奇拿铁绵绵冰、黑加仑果恋绵绵冰
原味	解暑西瓜汁、香甜玉米汁、青涩恋人、抗癌紫薯汁、清爽苹果汁、祛火柚子汁、养颜番茄汁、

现榨果汁	抗氧化石榴汁、美白果蔬汁、益气榴莲汁、护眼蓝莓汁、开胃柠檬汁
港台 手工甜品	<p>台式甜品：</p> <p>芋圆 1 号【绿豆+莲子+西瓜+珍珠】</p> <p>芋圆 2 号【地瓜+薏仁+红豆+椰果】</p> <p>芋圆 3 号【红豆+花生+黄桃+珍珠】</p> <p>芋圆 4 号【芋头+红豆+火龙果+珍珠】</p> <p>芋圆 5 号【蜜豆+火龙果+黄桃 +珍珠】</p> <p>仙草 1 号【绿豆+莲子+黄桃+金薯 Q+珍珠】</p> <p>仙草 2 号【地瓜+薏仁+红豆+珍珠+紫薯 Q】</p> <p>仙草 3 号【红豆+花生+椰果+芋 Q+珍珠】</p> <p>仙草 4 号【芋头+红豆+椰果+ 紫薯 Q+珍珠】</p> <p>仙草 5 号【蜜豆+火龙果+黄桃 +紫薯 Q +珍珠】</p> <p>豆花 1 号【绿豆+莲子+黄桃+金薯 Q+珍珠】</p> <p>豆花 2 号【地瓜+薏仁+红豆+珍珠+紫薯 Q】</p> <p>豆花 3 号【红豆+花生+椰果+芋 Q+珍珠】</p> <p>豆花 4 号【芋头+红豆+椰果+ 紫薯 Q+珍珠】</p> <p>豆花 5 号【蜜豆+火龙果+黄桃+紫薯 Q+珍珠】</p> <p>港式甜品：芒果班戟、榴莲班戟、芒果白雪血糯米、杨枝甘露、多芒小丸子、红豆鲜果双皮奶、芋园双皮奶、仙草双皮奶、什锦布丁、龟苓膏等</p>
特调咖啡	纯品咖啡、榛果拿铁、卡布奇诺、香草玛琪朵、焦糖摩卡咖啡、奶霜可可公主、踏雪骑士咖啡、意式维也纳、香草抹茶咖啡（另有 20 种产品可供选择）
冰淇淋	<p>1. 滴滴爱心头系列</p> <p>香蕉布朗尼、莱姆摩西多、玫瑰覆盆子、咖啡情侣、鲜奶恋人、香草百汇、香芋贵人、草莓物语（另有 20 种产品可供选择）</p> <p>2. 软冰系列</p> <p>甜筒：香草冰淇淋、双味冰淇淋、豆浆冰淇淋、啤酒冰淇淋、酸奶冰淇淋、鲜果冰淇淋、芒果冰淇淋</p> <p>暴风雪冰淇淋：奥利奥暴风雪、草莓暴风雪、芒果丁暴风雪、杏仁旋风</p> <p>圣代：五彩鲜果圣代、榛仁圣代、什锦杂果圣代、五彩圣代、蔓越莓圣代</p> <p>气泡漂浮冰淇淋：朗姆酒漂浮冰淇淋、蓝色忧郁漂浮冰淇淋、蔓越莓漂浮冰淇淋、西柚漂浮冰淇淋、鸳鸯漂浮冰淇淋</p> <p>布丁烧冰淇淋：芒果布丁冰淇淋、鸡蛋布丁冰淇淋、焦糖布丁冰淇淋、杂果布丁冰淇淋</p> <p>3. 硬冰系列（合作商：纽之兰、蒙牛、伊利、八喜）</p> <p>单球：鲜碧园花杯、雪恋、超越、脆皮鲜果冰淇淋、单身贵族冰淇淋、花式巧克力单球、雪乐杯威化【一次性花杯】</p> <p>双球：凤梨之心、蜜桃之恋、浓情香蕉船鸳鸯冰淇淋【杂莓奶酪配香草、芒果雪葩配香草、可配水果、巧克力装饰】</p> <p>三球：夏威夷风情、圣焰、黑森林、威化冰脆、三位鲜果冰淇淋【蛋托】、梦幻鲜果【一次性花杯】</p>

	口味：芒果雪葩、香草、草莓、杂莓奶酪、葡萄朗酒、斑点狗。一球一味、六种口味随意组合
风味美食	韩式炸鸡系列；台湾大鸡排系列；美式炸鸡汉堡系列；特色小吃系列：轰炸鱿鱼、和风土豆饼、烤香肠、爆米花、千丝万缕虾、蝴蝶虾、盐酥鸡、花枝丸、甘梅地瓜条、霸王烤翅、烤串、蛋挞、泡芙等、烧烤类为烤箱烤制（另有 50 种产品可供选择）（根据店面配置、可任选 1~2 个系列、品种不超过 6 款）
主餐	欧美厨房系列：碧园招牌吐司、奶酪猪（鸡）排西红柿酱三明治、意大利猪排土司、法式乳酪猪排总汇、时尚糕点拼盘、沙拉果盘等。 简餐：精美营养套餐、煲仔饭、寿司、台湾卤肉饭、台湾控肉饭、蛋包饭、鸡翅鱿鱼包饭、玉子烧等



雪花冰专营店



雪花冰	草莓雪花冰、牛奶雪花冰、巧克力雪花冰、红豆五谷雪花冰、水果雪花冰、麻薯豆粉雪花、坚果草莓雪花冰、椰奶芒果雪花冰、椰奶冰淇淋草莓雪花冰、西瓜芒果冰雪花冰、番石榴芒果雪花冰、花生椰奶杂果雪花冰、芒果什锦雪花冰、酷乐燕麦雪花冰、提子玫瑰雪花冰、巧克力芒果雪花冰、榴莲香蕉雪花冰
纵爽冰沙	黄桃、草莓鲜果冰沙、情人果沙冰、芒果洛神沙冰、出水芙蓉沙冰、咖啡巧酥沙冰、红豆之恋沙冰、香蕉草莓、恋恋抹茶沙冰、梅之源沙冰
鲜果奶昔	草莓奶昔、芒果奶昔、黄桃奶昔、木瓜奶昔、香蕉奶昔、火龙果奶昔、咖啡奶昔、
冰芬气泡水	绿野仙踪、殷桃蔓越莓、山楂起泡水、草莓奇异果气泡水、草莓西柚苏打、水果冰治、加州冰治、粉色记忆
鲜果茶系列	冰酿葡萄绿茶、柠檬百香红茶、柠檬柚子茶、柠檬芦荟茶、金橘柠檬茶、黄桃蜜柚、蔓越莓优格、桂圆红枣茶、高山冷泡乌龙茶、冻柠冷泡茶、去火柚子茶、山渣红茶
时尚特饮	奇异果冰纯、芦荟冰纯、丹麦果饮、芬兰果饮、黄桃心语、绿野仙踪、蜜桃之约、抹茶奶绿
鲜果牛奶乳	香蕉牛奶乳、木瓜牛奶乳、夏威夷芒果牛奶、蜜桃牛奶乳、葡萄优酪乳、西柚优酪乳、哈密瓜优酪乳、火龙果优酪乳、奇异果牛奶乳、番石榴优格、醇香黄桃
风情沙拉 花式果盘	鲜果沙拉、草莓芒果、水晶鲜果沙拉、玉米沙拉、火腿水果沙拉、西式果蔬沙拉、蔬菜沙拉。 另教秘制沙拉酱和西餐酱的调配。 水果雕花、精美果拼：情人果拼、四季果拼、什锦水果拼盘、群英荟萃水果塔等
抵扣价	1. 全学 5400 元、不学沙拉 4260 元、加学奶茶系列 8 折。 , 所缴学费可抵扣从公司购买的物料费（必用调味品）、开店服务费、店面设计策划费、后续加盟费、餐饮相关代办费等；同一产品公司收费高于市场、加倍退还差额。 2. 包含技术转让费、中餐费、学习材料费、资料费、三年技术升级费等、中途不收任何费用。

	赠送水杯、笔记本、笔、围裙、筷子、手袋。
学习时间	授课 10 天左右、根据个人掌握情况而定、不限制学习时间、学会为止、包教包会。
培训要点	<ol style="list-style-type: none"> 1. 雪花冰制作要点和技巧。 2. 饮品制作要点和技巧。 3. 水果花式制作技能培训。 4. 辅料运用技巧。 5. 出品装饰和技巧。 6. 怎么购买设备原料用具、为你提供代购服务和市场信息。 7. 培训你怎么去经营、怎么降低成本、增加口味特色、让你销量大增。

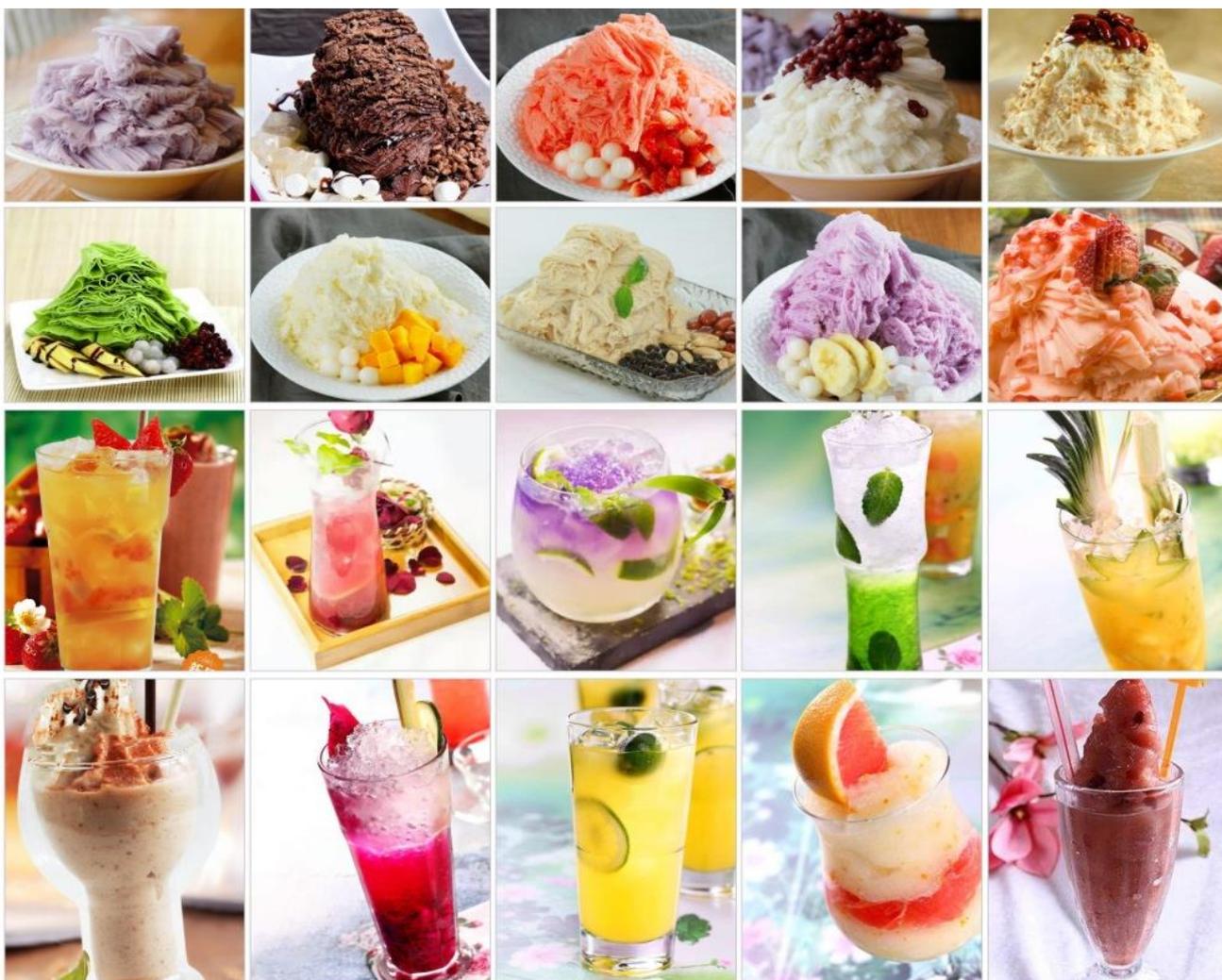
绵绵冰专营店

层层叠叠，丝丝缕缕，如细腻丝滑的彩色雪山；有绵绵冰别再做其它冰品



绵绵冰	榴莲芒果绵绵冰、榴莲冰雪绵绵冰、紫薯芋香绵绵冰、蓝莓玉米片绵绵冰、蜜豆花生绵绵冰、摩卡布丁绵绵冰、红豆之恋绵绵冰、双莓之舞绵绵冰、芦荟冰芒绵绵冰、曲奇拿铁绵绵冰、黑加仑果恋绵绵冰
纵爽冰沙	黄桃、草莓鲜果冰沙、情人果沙冰、芒果洛神沙冰、出水芙蓉沙冰、咖啡巧酥沙冰、红豆之恋沙冰、香蕉草莓、恋恋抹茶沙冰、梅之源沙冰
鲜果奶昔	草莓奶昔、芒果奶昔、黄桃奶昔、木瓜奶昔、香蕉奶昔、火龙果奶昔、咖啡奶昔
冰芬气泡水	绿野仙踪、殷桃蔓越莓、山楂起泡水、草莓奇异果气泡水、草莓西柚苏打、水果冰治、加州冰治、粉色记忆
鲜果茶系列	冰酿葡萄绿茶、柠檬百香红茶、柠檬柚子茶、柠檬芦荟茶、金橘柠檬茶、黄桃蜜柚、蔓越莓优格、桂圆红枣茶、高山冷泡乌龙茶、冻柠冷泡茶、去火柚子茶、山渣红茶
时尚特饮	奇异果冰纯、芦荟冰纯、丹麦果饮、芬兰果饮、黄桃心语、绿野仙踪、蜜桃之约、抹茶奶绿
鲜果牛奶乳	香蕉牛奶乳、木瓜牛奶乳、夏威夷芒果牛奶、蜜桃牛奶乳、葡萄优酪乳、西柚优酪乳、哈密瓜优酪乳、火龙果优酪乳、奇异果牛奶乳、番石榴优格、醇香黄桃
沙拉风情 花式果盘	鲜果沙拉、草莓芒果、水晶鲜果沙拉、玉米沙拉、火腿水果沙拉、西式果蔬沙拉、蔬菜沙拉。 另教秘制沙拉酱和西餐酱的调配。

	水果雕花、精美果拼：情人果拼、四季果拼、什锦水果拼盘、群英荟萃水果塔等
抵扣价	<p>1. 全学 5400 元、不学沙拉和果盘 3800 元、加学奶茶系列 8 折。所缴学费可抵扣从公司购买的物料费（必用调味品）、开店服务费、店面设计策划费、后续加盟费、餐饮相关代办费等；同一产品公司收费高于市场、加倍退还差额。</p> <p>2. 包含技术转让费、中餐费、学习材料费、资料费、三年技术升级费等、中途不收任何费用。赠送水杯、笔记本、笔、围裙、筷子、手袋</p>
学习时间	授课 10 天左右、根据个人掌握情况而定、不限制学习时间、学会为止、包教包会。
培训要点	<p>8. 绵绵冰制作要点和技巧。</p> <p>9. 饮品制作要点和技巧。</p> <p>10. 水果花式制作技能培训。</p> <p>11. 辅料运用技巧。</p> <p>12. 出品装饰和技巧。</p> <p>13. 怎么购买设备原料用具、为你提供代购服务和市场信息。</p> <p>14. 培训你怎么去经营、怎么降低成本、增加口味特色、让你销量大增。</p>



台湾米浆

台湾米浆集营养、保健和防病功能于一身，平衡膳食



<p>培训内容</p>	<p>黑芝麻米浆、花生米浆、燕麦米浆、桂圆红枣米浆、红枣枸杞米浆、香蕉米浆、芒果米浆、草莓米浆、木瓜米浆、黄桃米浆、红豆黑糖鲜奶米浆、花生鲜奶米浆、红枣黑糖鲜奶米浆、玉米米浆、南瓜米浆、紫薯米浆、薏米米浆、芝麻米浆、花生米浆、黑米米浆、红豆米浆、黄豆米浆、核桃米浆、杏仁米浆、红枣枸杞米浆、红枣桂圆米浆、红豆芝麻米浆、花生芝麻米浆、香蕉米浆、芒果米浆、奇异果米浆、水蜜桃米浆、核桃鲜奶米浆</p>
<p>职业培训</p>	<p>《英佳尔店面运营指导》、《餐饮店选址方法和技巧》、《资源整合》、《利益共同体》、《餐饮品牌定位》、《英佳尔开店服务》、《市场调查方法》、《开店策划书》、《餐饮创新》、《开业活动策划》、《O2O 网络营销》</p>
<p>课程安排</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 讲述台湾米浆的产品特色以及基础知识。 2. 讲解各种原料的作用及分类、选料、配比及加工。 3. 辅料的配制及方法。 4. 各种半成品搭配制作。 5. 未售完半成品的保存方法。 6. 设备器具采购途径和要求。
<p>培训时间</p>	<p>老师一对一授课，包教包会，学会为止。不限制学习时间，一般 5-10 天左右。免费实习，推荐高薪就业</p>
<p>抵扣价</p>	<p>1800 元，所缴学费可抵扣从公司购买的物料费（必用调味品）、开店服务费、店面设计策划费、后续加盟费、餐饮相关代办费等；同一产品公司收费高于市场，加倍退还差额。</p>

	包含技术转让费、中餐费、学习材料费、资料费、三年技术升级费等，中途不收任何费用。
免费	<p>1. 免费培训。学习期间免中餐费、学习材料费、资料费、三年技术升级费等，中途不收任何费用。赠送水杯、笔记本、笔、围裙、筷子、手袋。</p> <p>2. 立足合作，打造千师万店，共同做强做大品牌。整合餐饮资源，形成产、供、销链式服务。建设互为保障，相互促进的闭环运营模式，让您、我、客三方共赢。</p>



咖啡初级班

实践是检验真理的唯一标准！目前英佳尔老师在武汉承包的饮品店、咖啡店、西餐店有法国爵士岛、上林、鲜碧园、鹿港小镇、标高沙龙、武汉美滋等店，实现高效立体实践培训模式



适合对象	兴趣爱好者、待业求职者、初高中及大学毕业求职者，希望利用假期或课余时间赚钱的人，对咖啡师职业进行初探的人群	
适用范围	各种小型咖啡厅、西点房、西餐厅	
培训内容	纯品咖啡	鲜碧园纯品咖啡、极品蓝山咖啡、蓝山咖啡、夏威夷可娜咖啡、曼特宁咖啡、巴西咖啡、摩卡咖啡、哥伦比亚咖啡、曼巴咖啡、炭烧咖啡等
	精致咖啡	皇家咖啡、热情咖啡、爱尔兰咖啡、玫瑰浪漫咖啡、香草冰淇淋咖啡、椰香咖啡、百合冰咖啡、浓缩冰咖啡、蜂王咖啡、烈巧克力咖啡、水果冰咖啡、漂浮冰咖啡、鸳鸯咖啡等
	意大利花式咖啡	意大利浓缩咖啡、卡布奇若咖啡、焦糖拿铁、美式淡咖啡、玛琪雅朵、意式维也纳咖啡、康宝蓝、美式摩卡咖啡、魔力冰淇淋咖啡、欧蕾咖啡
	手冲咖啡	吉玛、哈拉尔、西达摩、内格默特、耶加雪菲、肯尼亚、危地马拉安提瓜、瑰夏

课程时间	培训时间 5-10 天；随到随学，不限时间，学会为止
抵扣费	2380 元，包含技术转让费、中餐费、学习材料费、资料费、三年技术升级费等
免费	<p>1. 免费培训。学习期间免中餐费、学习材料费、资料费、三年技术升级费等，中途不收任何费用。赠送水杯、笔记本、笔、围裙、筷子、手袋。</p> <p>2. 立足合作，打造千师万店，共同做强做大品牌。整合餐饮资源，形成产、供、销链式服务。建设互为保障，相互促进的闭环运营模式，让您、我、客三方共赢。</p>



咖啡中级班

实践是检验真理的唯一标准！目前英佳尔老师在武汉承包的饮品店、咖啡店、西餐店有法国爵士岛、上林、鲜碧园、鹿港小镇、标高沙龙、武汉美滋等店，实现高效立体实践培训模式



适合对象	咖啡厅创业者、西点房创业者，愿意在国内外专业从事咖啡工作者，并希望在工作中做出成绩的，学完后直接考取国外的工作 License	
适用范围	国内外咖啡厅、中高档咖啡馆、星级酒店咖啡厅、高档会所	
培 训 内 容	手冲系列	肯尼亚、瑰夏、厄地马拉、西达摩、耶加雪菲、玛丽莲、哥斯达泉加、哥伦比亚
	纯品咖啡	鲜碧园纯品咖啡、极品蓝山咖啡、蓝山咖啡、夏威夷可娜咖啡、曼特宁咖啡、巴西咖啡、摩卡咖啡、哥伦比亚咖啡、曼巴咖啡、炭烧咖啡等
	精致咖啡	皇家咖啡、热情咖啡、爱尔兰咖啡、玫瑰浪漫咖啡、香草冰淇淋咖啡、椰香咖啡、百合冰咖啡、浓缩冰咖啡、蜂王咖啡、烈巧克力咖啡、水果冰咖啡、漂浮冰咖啡、鸳鸯咖啡等
	意大利花式咖啡	意大利浓缩咖啡、卡布奇若咖啡、焦糖拿铁、美式淡咖啡、玛琪雅朵、意式维也纳咖啡、康宝蓝、美式摩卡咖啡、魔力冰淇淋咖啡、欧蕾咖啡
	丝绒系列	红丝绒拿铁、蓝丝绒心语、绿丝绒鲜奶、丝绒摩卡、丝绒气泡、丝绒沙冰、丝绒冰卡布

松饼系列	巧克力松饼、水果松饼、花生松饼、草莓松饼、肉松松饼、蜂蜜松饼、吞拿鱼松饼、鳗鱼松饼等
水果沙拉	新鲜水果沙拉、鲜橙水果沙拉、什锦果疏沙拉
特调茶	柠檬芦荟茶、新鲜水果茶、桂圆红枣茶、俄罗斯红茶、柚子茶 柠檬红茶、桂花人参茶、养颜茶、花旗参滋补茶、养生茶、党参枣茶等
花果茶	瑰花茶、出水芙蓉、巴黎香榭、伯爵茶、放肆情人、忘情果茶、薰衣草茶、薄荷密茶等
花式果汁	芬兰果汁、木瓜鲜橙汁、香蕉牛奶汁、芒果鲜橙汁、木瓜牛奶汁
鲜榨果汁	柳橙汁、苹果汁、雪梨汁、凤梨汁、西瓜汁、番茄汁、胡萝卜汁、爱情果汁、青瓜汁、哈密瓜汁、柠檬汁
时尚饮品	柠檬可乐、柠檬雪碧、柠檬苏打水、蓝色夏威夷奶昔、巧克力咖啡奶昔、木瓜奶昔、红豆沙奶昔、柠檬冰淇淋苏打、水果宾治等
中国茗茶	安溪观音王、台湾冻顶乌龙、安溪铁观音、人参乌龙、江苏碧螺春 西湖龙井、信阳毛尖、云南普洱茶、茉莉花茶、菊花茶、绿茶等
沙冰系列	红豆冰沙、芒果冰沙、草莓冰沙、咖啡牛奶冰沙、卡布奇诺冰沙、花生冰沙、木瓜冰沙、绿豆冰沙、拿铁雪泥等
精美果拼	情人果拼、四季果拼、什锦水果拼盘、群英荟萃水果塔等
气泡水	荔枝薄荷、香芒蜜桃气泡水、奇异果气泡水、石榴樱桃气泡水、青柠莫吉托、蓝莓气泡水、芦荟青苹气泡水
课程时间	培训时间15天；随到随学，不限时间，学会为止
抵扣费	4100元，包含技术转让费、中餐费、学习材料费、资料费、三年技术升级费等
免费	1. 免费培训。学习期间免中餐费、学习材料费、资料费、终生技术升级费等，中途不收任何费用。赠送水杯、笔记本、笔、围裙、筷子、手袋。 2. 立足合作，打造千师万店，共同做强做大品牌。整合餐饮资源，形成产、供、销链式服务。建设互为保障，相互促进的闭环运营模式，让您、我、客三方共赢。

教学工艺展示

技术的核心在于配方用料和工艺流程，老师无私奉献，还需要您严谨认真的学习和理解，给与足够的训练机会，让您熟能生巧。





咖啡高级班

实践是检验真理的唯一标准！目前英佳尔老师在武汉承包的饮品店、咖啡店、西餐店有法国爵士岛、上林、鲜碧园、鹿港小镇、标高沙龙、武汉美滋等店，实现高效立体实践培训模式



人生若只如初见 一切都那么美好
最好的境界是丰富的安静
在某个角落 用一杯咖啡来慰藉此时的心绪
人生如咖啡 慢慢的品尝才知其中的滋味

适合对象	从事咖啡及相关工作，咖啡、西餐厅管理人员，愿意在该领域有所作为，希望获取高薪的人群	
培 训	手冲系列	肯尼亚、瑰夏、厄地马拉、西达摩、耶加雪菲、玛丽莲、哥斯达泉加、哥伦比亚
	纯品咖啡	鲜碧园纯品咖啡、极品蓝山咖啡、蓝山咖啡、夏威夷可娜咖啡、曼特宁咖啡、巴西咖啡、摩卡咖啡、哥伦比亚咖啡、曼巴咖啡、炭烧咖啡等
	精致咖啡	皇家咖啡、热情咖啡、爱尔兰咖啡、玫瑰浪漫咖啡、香草冰淇淋咖啡、椰香咖啡、百合冰咖啡、浓缩冰咖啡、蜂王咖啡、烈巧克力咖啡、水果冰咖啡、漂浮冰咖啡、鸳鸯咖啡等
	意大利	意大利浓缩咖啡、卡布奇若咖啡、焦糖拿铁、美式淡咖啡、玛琪雅朵、意式维也

内 容	花式咖啡	纳咖啡、康宝蓝、美式摩卡咖啡、魔力冰淇淋咖啡、欧蕾咖啡
	丝绒系列	红丝绒拿铁、蓝丝绒心语、绿丝绒鲜奶、丝绒摩卡、丝绒气泡、丝绒沙冰、丝绒冰卡布
	调酒师系列	鸡尾酒系列: 特基拉炸弹、B-52轰炸机、天使之吻、环游世界、五彩虹、金汤力、蓝色夏威夷、自有古巴、红粉佳人、日出、玛格丽特、冰火五重天 餐前开胃酒: 白可可酒、金巴利苦酒、马天尼、咖啡甜酒、君度香橙 威士忌: 占边、杰克丹尼、黑方12年、芝华士12年 白兰地: 名仕马爹利、人头马 VSOP、轩尼诗 VSOP、人头马 XO 啤酒: 百威、青岛、冰锐、嘉士伯、喜力、黑啤、科罗娜、碧特博格 葡萄酒: 98庄园王朝解百纳、长城金标解百纳、长城黑标解百纳、王朝2000、长城干红葡萄酒、王朝干红葡萄酒
	松饼系列	巧克力松饼、水果松饼、花生松饼、草莓松饼、肉松松饼、蜂蜜松饼、吞拿鱼松饼、鳗鱼松饼等
	水果沙拉	新鲜水果沙拉、鲜橙水果沙拉、什锦果疏沙拉
	特调茶系列	柠檬芦荟茶、新鲜水果茶、桂圆红枣茶、俄罗斯红茶、柚子茶 柠檬红茶、桂花人参茶、养颜茶、花旗参滋补茶、养生茶、党参枣茶等
	花果茶	玫瑰花茶、出水芙蓉、巴黎香榭、伯爵茶、放肆情人、忘情果茶、薰衣草茶、薄荷密茶等
	花式果汁	芬兰果汁、木瓜鲜橙汁、香蕉牛奶汁、芒果鲜橙汁、木瓜牛奶汁
	鲜榨果汁	柳橙汁、苹果汁、雪梨汁、凤梨汁、西瓜汁、番茄汁、胡萝卜汁、爱情果汁、青瓜汁、哈密瓜汁、柠檬汁
	时尚饮品	纯鲜牛奶、柠檬可乐、柠檬雪碧、柠檬苏打水、柠檬汤利水、姜丝可乐、蓝色夏威夷奶昔、巧克力咖啡奶昔、木瓜奶昔、红豆沙奶昔、柠檬冰淇淋苏打、水果宾治等
	中国茗茶	安溪观音王、台湾冻顶乌龙、安溪铁观音、人参乌龙、江苏碧螺春 西湖龙井、信阳毛尖、云南普洱茶、茉莉花茶、菊花茶、绿茶等
	沙冰系列	红豆冰沙、芒果冰沙、草莓冰沙、咖啡牛奶冰沙、卡布奇诺冰沙、花生冰沙、木瓜冰沙、绿豆冰沙、拿铁雪泥等
	精美果拼	情人果拼、四季果拼、什锦水果拼盘、群英荟萃水果塔等
气泡水	荔枝薄荷、香芒蜜桃气泡水、奇异果气泡水、石榴樱桃气泡水、青柠莫吉托、蓝莓气泡水、芦荟青苹气泡水	
课程时间	培训时间5-10天；随到随学，不限时间，学会为止	
抵扣费	5660 元，包含技术转让费、中餐费、学习材料费、资料费、三年技术升级费等	
免费	1. 免费培训。学习期间免中餐费、学习材料费、资料费、三年技术升级费等，中途不收任何费用。赠送水杯、笔记本、笔、围裙、筷子、手袋。 2. 立足合作，打造千师万店，共同做强做大品牌。整合餐饮资源，形成产、供、销链式服务。建设互为保障，相互促进的闭环运营模式，让您、我、客三方共赢。	



调酒专业班

可以直接申报国家中、高级调酒师资格证书。学校 100%免费推荐就业



适合对象	致力于从事酒吧、酒店工作者，高中毕业生，大学生，海外打工，出国留学，敢自我挑战者，在校学生，兴趣爱好，开店人士需要考取中高级调酒师资格证者	
适用范围	各种高档咖啡厅、酒吧、酒店咖啡厅、高档西餐厅	
培训内容	鸡尾酒系列	特基拉炸弹、B-52 轰炸机、新加坡司令、燃情百加得、青草猛、今夜不回家、螺丝刀、天使之吻、水母、环游世界、五彩虹、金汤力、蓝色夏威夷、自由古巴、红粉佳人、日出、玛格丽特、莫吉托、夜上海、Tomorrow、女孩、斗牛士、冰火五重天、28 岁未成年、南方、曼陀曼、紫雨、伯爵夫人、摩诃菩提
	餐前开胃酒	白可可酒、金巴利苦酒、马天尼、咖啡甜酒、君度香橙
	威士忌	占边、杰克丹尼、黑方12年、芝华士12年

	白兰地	名仕马爹利、人头马 VSOP、轩尼诗 VSOP、人头马 XO
	啤酒	百威、青岛、冰锐、嘉士伯、喜力、黑啤、科罗娜、碧特博格
	葡萄酒	98庄园王朝解百纳、长城金标解百纳、长城黑标解百纳、王朝2000、长城干红葡萄酒、王朝干红葡萄酒
	精美果拼	情人果拼、四季果拼、什锦水果拼盘、群英荟萃水果塔等
课程时间	培训时间5-10天；随到随学，不限时间，学会为止	
抵扣费	3800元，包含技术转让费、中餐费、学习材料费、资料费、三年技术升级费等	
免费	<p>1. 免费培训。学习期间免中餐费、学习材料费、资料费、三年技术升级费等，中途不收任何费用。赠送水杯、笔记本、笔、围裙、筷子、手袋。</p> <p>2. 立足合作，打造千师万店，共同做强做大品牌。整合餐饮资源，形成产、供、销链式服务。建设互为保障，相互促进的闭环运营模式，让您、我、客三方共赢。</p>	



冰淇淋创业班

各式好吃、好玩的冰淇淋、冰品和炫酷健康的果汁，永远是盛夏的主打；
意式、美式、水果冰淇淋尽显田园风情，留下无限浪漫



培训内容	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。流行前线，冰淇淋世家从这里起航。
	五彩甜筒系列	甜筒制作方法、甜筒手法技巧、制作香草甜筒、巧克力甜筒、香芋甜筒、菠萝甜筒、草莓甜筒、朱古力甜筒、哈密瓜甜筒、香橙甜筒、牛奶甜筒、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、肯德基双果圣代等制作
漂浮冰淇淋系列	鲜果漂浮冰淇淋、蓝带漂浮冰淇淋、鲜奶漂浮冰淇淋、鲜橙漂浮冰淇淋
暴风雪系列	抹茶暴风雪、巧克力暴风雪、芒果杏仁暴风雪、QQ葡萄暴风雪、花生奥里奥、杏仁奥里奥、
精致硬冰淇淋	硬冰淇淋制作方法、硬冰淇淋机的选购方法、硬冰淇淋机器使用及维护保养、硬冰淇淋原料采购、干果冰淇淋、果仁冰淇淋、冰淇淋打球技巧
意式花样冰淇淋	原味意式冰淇淋、水果风味意式冰淇淋、意式优格冰淇淋、意式雪芭冰淇淋、心心相印、鸟巢之恋、魅力巴菲、天使之吻、蓝色妖姬、异度空间、甜蜜心语、加勒比海盗船、魔幻组合、幸福时光、冰淇淋鲜果、单身贵族、亲密爱人、三足鼎立、浓情香蕉船、南极雪人
时尚冰淇淋	油炸冰淇淋、威化饼油炸冰淇淋，水果油炸冰淇淋，提拉米苏油炸冰淇淋，香橙油炸冰淇淋，
手工鲜果雪糕系列	芒果草莓雪糕、木瓜雪糕、果脯雪糕、咖啡可可雪糕、奇异果草莓雪糕、奶油杏仁雪糕、鲜桃雪糕、碎可可雪糕、果仁雪糕
小吃	松饼系列：草莓松饼、肉松松饼、水果松饼、蜂蜜松饼、冰淇淋松饼、巧克力松饼、抹茶松饼、爆米花系列
抵扣价	<p>3800元，所缴学费可抵扣从公司购买的物料费（市面可采购必用原材料）、开店服务费、店面设计策划费、后续加盟费、餐饮相关代办费等；同一产品公司收费高于市场，加倍退还差额。</p> <p>2. 包含技术转让费、中餐费、学习材料费、资料费、三年技术升级费等，中途不收任何费用。赠送水杯、笔记本、笔、围裙、筷子、手袋。</p>
学习时间	不限制学习时间，学会为止，包教包会。一般 5-10 天左右，根据个人掌握情况而定
增值服务	<ol style="list-style-type: none"> 1. 提供千家成功店铺供您参考。 2. 海量样板店效果图和产品精美照供选用。 3. 职业培训、品牌打造、分导平台必将增值。 4. 保证特色，保证竞争力，保证同行无法模仿。



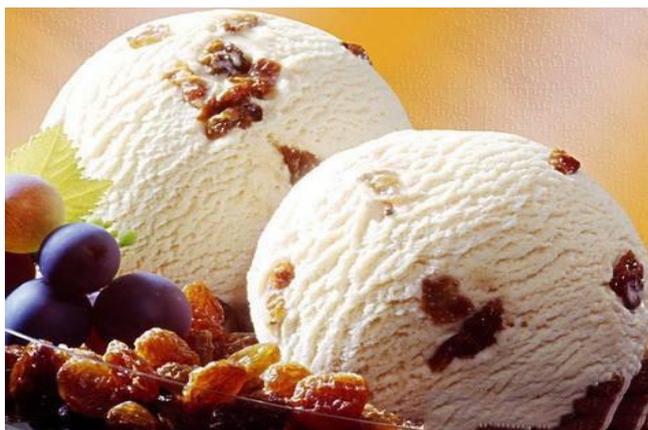
成功案例

英佳尔创业培训十六年，培训了数以万计特色餐饮成功创业者，协助打造品牌全国随处可见，为十多家餐饮名店研发过产品。
同行流行一句话：要学真技术，找英佳尔。由于网络版权保护，不便透露信息，可向客服了解。



冰淇淋全科班

各式好吃、好玩的冰淇淋、冰品和炫酷健康的果汁，永远是盛夏的主打；意式、美式、水果冰淇淋尽显田园风情，留下无限浪漫。学全科班开专业店



冰淇淋系列	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。流行前线，冰淇淋世家从这里起航。
	五彩甜筒系列	甜筒制作方法、甜筒手法技巧、制作香草甜筒、巧克力甜筒、香芋甜筒、菠萝甜筒、草莓甜筒、朱古力甜筒、哈密瓜甜筒、香橙甜筒、牛奶甜筒、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、肯德基双果圣代等制作
	精致硬冰淇淋	硬冰淇淋制作方法、硬冰淇淋机的选购方法、硬冰淇淋机器使用及维护保养、硬冰淇淋原料采购、干果冰淇淋、果仁冰淇淋、冰淇淋打球技巧
	花式创意硬冰淇淋	<p>1. 滴滴爱心头系列 香蕉布朗尼、莱姆摩西多、玫瑰覆盆子、咖啡情侣、鲜奶恋人、香草百汇、香芋贵人、草莓物语（另有 20 种产品可供选择）</p> <p>2. 硬冰系列（合作商：纽之兰、蒙牛、伊利、八喜）</p> <p>单球：鲜碧园花杯、雪恋、超越、脆皮鲜果冰淇淋、单身贵族冰淇淋、花式巧克力单球、雪乐杯威化【一次性花杯】</p> <p>双球：凤梨之心、蜜桃之恋、浓情香蕉船鸳鸯冰淇淋【杂莓奶酪配香草、芒果雪葩配香草、可配水果、巧克力装饰</p> <p>三球：夏威夷风情、圣焰、黑森林、威化冰脆、三位鲜果冰淇淋【蛋托】、梦幻鲜果【一次性花杯】</p> <p>口味：芒果雪葩、香草、草莓、杂莓奶酪、葡萄朗酒、斑点狗。一球一味、六种口味随意组合</p>
	漂浮冰淇淋系列	鲜果漂浮冰淇淋、蓝带漂浮冰淇淋、鲜奶漂浮冰淇淋、鲜橙漂浮冰淇淋、
	暴风雪系列	抹茶暴风雪、巧克力暴风雪、芒果杏仁暴风雪、QQ 葡萄暴风雪、花生奥利奥、杏仁奥利奥。
	意式花样冰淇淋	原味意式冰淇淋、水果风味意式冰淇淋、意式优格冰淇淋、意式雪芭冰淇淋、心心相印、鸟巢之恋、魅力巴菲、天使之吻、蓝色妖姬、异度空间、甜蜜心语、加勒比海盗船、魔幻组合、幸福时光、冰淇淋鲜果、单身贵族、亲密爱人、三足鼎立、浓情香蕉船、南极雪人
	蛋仔冰淇淋	抹茶鸡蛋仔冰淇淋、巧克力鸡蛋仔冰淇淋、原味鸡蛋仔冰淇淋、奶油奥利奥冰淇淋、

	系列	芒果奶油蛋仔冰淇淋等油炸冰淇淋
	手工鲜果雪糕系列	芒果草莓雪糕、木瓜雪糕、果脯雪糕、咖啡可可雪糕、奇异果草莓雪糕、奶油杏仁雪糕、鲜桃雪糕、碎可可雪糕、果仁雪糕
炫酷冰品系列	绵绵冰	榴莲芒果绵绵冰、榴莲冰雪绵绵冰、紫薯芋香绵绵冰、蓝莓玉米片绵绵冰、蜜豆花生绵绵冰、摩卡布丁绵绵冰、红豆之恋绵绵冰、双莓之舞绵绵冰、芦荟冰芒绵绵冰、曲奇拿铁绵绵冰、黑加仑果恋绵绵冰
	气泡水	樱桃蔓越莓气泡水、绿野仙踪、粉色记忆、蓝色迷雾、石榴樱桃气泡水、荔枝气泡水、海洋之星心、黄桃心语、芦荟冰纯、丹麦果饮、芬兰果饮、加州宾至、薄荷青桔、蓝柑摩西多、芒果青柠、树莓玫瑰、绿野仙踪、水晶翡翠气泡、香芒蜜桃泡水、青柠莫吉托
	纵爽冰沙	黄桃、草莓鲜果冰沙、情人果沙冰、芒果洛神沙冰、出水芙蓉沙冰、咖啡巧酥沙冰、红豆之恋沙冰、香蕉草莓、恋恋抹茶沙冰、梅之源沙冰
	鲜果奶昔	草莓奶昔、芒果奶昔、黄桃奶昔、木瓜奶昔、香蕉奶昔、火龙果奶昔、咖啡奶昔、
	鲜奶思慕雪	香蕉鲜奶思慕雪、黄桃鲜奶思慕雪、桑葚鲜奶思慕雪、木瓜鲜奶思慕雪、芒果鲜奶思慕雪、相思红豆思慕雪、香草冰淇淋思慕雪、巧克力咖啡思慕雪、奥利奥摩卡思慕雪、布朗尼思慕雪
小吃系列	松饼系列草莓松饼、肉松松饼、水果松饼、蜂蜜松饼、冰淇淋松饼、巧克力松饼、抹茶松饼、爆米花系列	
折扣价	1. 暂收抵扣价 5260 元。所缴学费可抵扣从公司购买的物料费（市面可采购必用原材料）、开店服务费、店面设计策划费、后续加盟费、餐饮相关代办费等；同一产品公司收费高于市场，加倍退还差额。 2. 包含技术转让费、中餐费、学习材料费、资料费、三年技术升级费等，中途不收任何费用。赠送水杯、笔记本、笔、围裙、筷子、手袋。	
学习时间	不限制学习时间，学会为止，包教包会。一般 5-10 天左右，根据个人掌握情况而定	
增值服务	1. 提供千家成功店铺供您参考。2. 海量样板店效果图和产品精美照供选用。 3. 保证特色，保证竞争力，保证同行无法模仿。	



冰淇淋全能班

冰淇淋全能班充分展现季节特点，夏之冰淇淋冰品，秋之果汁，冬之奶茶，春之五谷杂粮健康饮，有吃有喝有休闲，是大型休闲水吧、酒吧、西餐厅的黄金组合



冰淇淋系列	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。流行前线，冰淇淋世家从这里起航。
	五彩甜筒系列	甜筒制作方法，甜筒手法技巧，制作香草甜筒、巧克力甜筒、香芋甜筒、菠萝甜筒、草莓甜筒、朱古力甜筒、哈密瓜甜筒、香橙甜筒、牛奶甜筒、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、肯德基双果圣代等制作
	精致硬冰淇淋	硬冰淇淋制作方法、硬冰淇淋机的选购方法、硬冰淇淋机器使用及维护保养、硬冰淇淋原料采购、干果冰淇淋、果仁冰淇淋、冰淇淋打球技巧
	花式创意硬冰淇淋	<p>1. 滴滴爱心头系列 香蕉布朗尼、莱姆摩西多、玫瑰覆盆子、咖啡情侣、鲜奶恋人、香草百汇、香芋贵人、草莓物语（另有 20 种产品可供选择）</p> <p>2. 硬冰系列（合作商：纽之兰、蒙牛、伊利、八喜） 单球：鲜碧园花杯、雪恋、超越、脆皮鲜果冰淇淋、单身贵族冰淇淋、花式巧克力单球、雪乐杯威化【一次性花杯】 双球：凤梨之心、蜜桃之恋、浓情香蕉船鸳鸯冰淇淋【杂莓奶酪配香草、芒果雪葩配香草，可配水果、巧克力装饰】 三球：夏威夷风情、圣焰、黑森林、威化冰脆、三位鲜果冰淇淋【蛋托】、梦幻鲜果【一次性花杯】 口味：芒果雪葩、香草、草莓、杂莓奶酪、葡萄朗酒、斑点狗。一球一味，六种口味随意组合</p>
	漂浮冰淇淋系列	鲜果漂浮冰淇淋，蓝带漂浮冰淇淋，鲜奶漂浮冰淇淋，鲜橙漂浮冰淇淋，
	暴风雪系列	抹茶暴风雪、巧克力暴风雪、芒果杏仁暴风雪、QQ 葡萄暴风雪、花生奥里奥、杏仁奥里奥、
	意式花样冰淇淋	原味意式冰淇淋、水果风味意式冰淇淋、意式优格冰淇淋、意式雪芭冰淇淋、心心相印、鸟巢之恋、魅力巴菲、天使之吻、蓝色妖姬、异度空间、甜蜜心语、加勒比海盗船、魔幻组合、幸福时光、冰淇淋鲜果、单身贵族、亲密爱人、三足鼎立、浓

	情香蕉船、南极雪人
油炸冰淇淋	油炸冰淇淋、威化饼油炸冰淇淋、水果油炸冰淇淋、提拉米苏油炸冰淇淋、香橙油炸冰淇淋
分子冰淇淋系列	芒果草莓酸奶冰、凤梨椰香冰淇淋、草莓椰香冰淇淋、柳橙香草冰、青苹果芒果酸奶冰、黑加仑树莓冰淇淋、木瓜酸奶冰淇淋、水蜜桃酸奶冰淇淋、巧克力碎曲奇酸奶冰淇淋，燕麦碎榛果冰淇淋
手工鲜果雪糕系列	芒果草莓雪糕、木瓜雪糕、果脯雪糕、咖啡可可雪糕、奇异果草莓雪糕、奶油杏仁雪糕、鲜桃雪糕、碎可可雪糕、果仁雪糕
果蔬乐园鲜奶系列	芋头鲜奶、蕃茄蜜冻饮、血糯米红豆羹、血糯米椰露、果缤纷橙汁、极度诱惑、阳光奇异果汁、芒果鲜橙汁、鲜榨西瓜汁、恋爱草莓鲜奶、哈密瓜鲜奶、香蕉鲜奶、木瓜牛乳大王、胡萝卜香橙汁、养颜西红柿汁、美白蔬菜汁、南瓜鲜奶茶、蓝莓酸奶果昔、芒果优格果漾。
鲜果杯	正宗泰芒鲜果杯、草莓芒果鲜果杯、哈密瓜草莓鲜果杯、木瓜芒果鲜果杯、燕麦芒果杯、巧克力草莓杯、火龙果芒果杯、黑加仑芒果杯、奥利奥草莓杯 三好果品：好吃喝、好玩乐、好营养
火爆喜茶系列	红豆乌龙鲜拿铁、熊猫奶盖茶、乌龙蜂蜜柚子绿、冲绳黑珍珠牛乳、雪梨暖心、椰糖乌龙奶茶、南洋热可可、芝士抹茶、奥利奥巧克力奶茶、抹茶玛奇朵、焦糖鲜奶茶、咸芝士奶绿、四季春玛奇朵、贝壳蛋糕玛奇朵、国宝茶拿铁、茉小白、非梨莫属、白桃凤梨、茉莉荔枝奶盖茶、海之恋、芝士姜糖奶盖茶、蜜桃香柚、桂花蜜果茶、四物养生茶、荔枝青梅、百香凤梨茶 英佳尔独家发布，3年内不会过时。
新派冰镇港式奶茶	冰镇港式奶茶、冰镇鸳鸯奶茶、港式蛋糕奶红、港式盐芝士奶红、丝袜雪顶、珍珠奶茶、双拼奶茶、鸳鸯奶茶、原叶菩提、炫彩摩卡、黑钻奶茶、龟苓膏奶茶、抹香奶茶、燕麦奶茶、伯爵金钻、阿萨姆奶茶、蛋糕奶茶 再现经典风采，百品不倦。
冰果炫系列	石榴蜜桃果冰炫、芒果椰子果冰炫、混合鲜果果冰炫、草莓蔓越莓果冰炫、芦荟柚子果冰炫、奇异果草莓果冰炫、黑加仑草莓果冰炫、石榴蜜桃果冰炫、草莓蓝莓果冰炫、芒果西番莲果冰炫、覆盆子殷桃果冰炫、火龙果玫瑰果冰炫
气泡水	樱桃蔓越莓气泡水、绿野仙踪、粉色记忆、蓝色迷雾、石榴樱桃气泡水、荔枝气泡水、海洋之星心、黄桃心语、芦荟冰纯、丹麦果饮、芬兰果饮、加州宾至、薄荷青桔、蓝柑摩西多、芒果青柠、树莓玫瑰、绿野仙踪、水晶翡翠气泡、香芒蜜桃泡水、青柠莫吉托
绵绵冰	榴莲芒果绵绵冰、榴莲冰雪绵绵冰、紫薯芋香绵绵冰、蓝莓玉米片绵绵冰、蜜豆花生绵绵冰、摩卡布丁绵绵冰、红豆之恋绵绵冰、双莓之舞绵绵冰、芦荟冰芒绵绵冰、曲奇拿铁绵绵冰、黑加仑果恋绵绵冰
原味现榨果汁	解暑西瓜汁、汁黄金诱惑、青涩恋人、抗癌紫薯汁、清爽苹果汁、祛火柚子汁、紫色情迷、养颜番茄汁、抗氧化石榴汁、美白果蔬汁、迈阿密恋人、益气榴莲汁、护眼蓝莓汁、开胃柠檬汁、多效番石榴、驱寒甘蔗汁

港式甜品	芒果班戟、榴莲班戟、杨枝甘露、多芒小丸子、红豆鲜果双皮奶、芋园双皮奶、仙草双皮奶、什锦布丁、龟苓膏等
特调咖啡	纯品咖啡、榛果拿铁、卡布奇诺、香草玛琪朵、焦糖摩卡咖啡、奶霜可可公主、踏雪骑士咖啡、意式维也纳、香草抹茶咖啡（另有 20 种产品可供选择）
小吃系列	松饼系列：草莓松饼、肉松松饼、水果松饼、蜂蜜松饼、冰淇淋松饼、巧克力松饼、抹茶松饼、爆米花系列
鸡蛋仔冰淇淋	抹茶鸡蛋仔冰淇淋、巧克力鸡蛋仔冰淇淋、原味鸡蛋仔冰淇淋、奶油奥利奥冰淇淋、芒果奶油蛋仔冰淇淋等
抵扣价	1. 暂收抵扣价 7080 元。所缴学费可抵扣从公司购买的物料费（市面可采购必用原材料）、开店服务费、店面设计策划费、后续加盟费、餐饮相关代办费等；同一产品公司收费高于市场，加倍退还差额。 2. 包含技术转让费、中餐费、学习材料费、资料费、三年技术升级费等，中途不收任何费用。赠送水杯、笔记本、笔、围裙、筷子、手袋。
学习时间	不限制学习时间，学会为止，包教包会。一般 12-15 天左右，根据个人掌握情况而定
免费培训	免费培训+免费服务。建立利益共同体，打造供应链，您赚高额利润，英佳尔只与您分享增值利润。
增值服务	1. 提供千家成功店铺供您参考。 2. 海量样板店效果图和产品精美照供选用。 3. 职业培训、品牌打造、分导平台必将增值。 4. 保证特色，保证竞争力，保证同行无法模仿。



冰品系列

劲爽美味沙冰、各式鲜果刨冰、冰粥，爽口顺滑奶昔、甜蜜浪漫雪泡，尽显清凉本色



绵绵冰	榴莲芒果绵绵冰、榴莲冰雪绵绵冰、紫薯芋香绵绵冰、蓝莓玉米片绵绵冰、蜜豆花生绵绵冰、摩卡布丁绵绵冰、红豆之恋绵绵冰、双莓之舞绵绵冰、芦荟冰芒绵绵冰、曲奇拿铁绵绵冰、黑加仑果恋绵绵冰
雪花冰	草莓雪花冰、牛奶雪花冰、巧克力雪花冰、红豆五谷雪花冰、水果雪花冰、麻薯豆粉雪花、坚果草莓雪花冰、椰奶芒果雪花冰、椰奶冰淇淋草莓雪花冰、西瓜芒果冰雪花冰、番石榴芒果雪花冰、花生椰奶杂果雪花冰、芒果什锦雪花冰、酷乐燕麦雪花冰、提子玫瑰雪花冰、巧克力芒果雪花冰、榴莲香蕉雪花冰
纵爽冰沙	草莓冰沙、芒果冰沙、黄桃冰沙、红豆冰沙、咖啡冰沙等
鲜果奶昔	草莓奶昔、芒果奶昔、黄桃奶昔、木瓜奶昔、红豆奶昔等
思慕雪	牛油果香蕉思慕雪、芒果香蕉思慕雪、榴莲芒果思慕雪、香蕉冰奶思慕雪、黄桃鲜奶思慕雪、桑葚鲜奶思慕雪、木瓜鲜奶思慕雪、相思红豆思慕雪、香草冰淇淋思慕雪、巧克力咖啡思慕雪、奥利奥摩卡思慕雪
鲜果气泡水	樱桃蔓越莓气泡水、绿野仙踪、粉色记忆、蓝色迷雾、石榴樱桃气泡水、荔枝气泡水、海洋之星心、黄桃心语、芦荟冰纯、丹麦果饮、芬兰果饮、加州宾至、薄荷青桔、蓝柑摩西多、芒果青柠、树莓玫瑰、绿野仙踪、水晶翡翠气泡、香芒蜜桃泡水、青柠莫吉托
鲜果茶系列	金桔柠檬茶、西柚柠檬红茶、黄桃蜜柚、满杯奇异果、柠檬红茶、金桔柠檬、鲜橙百香醇、茉莉花茶、桂花四季春、青雾水蜜桃、窈窕百香、霸王水果茶、醉樱花、柚惑、满杯鲜橙、葡萄柚红茶、桂圆红枣红茶、满杯红柚、满杯奇异果、鲜橙百香醇、柠檬百香红茶、白桃乌龙西柚、热带风情、桃花乌龙、泡沫红茶、百香茉莉、冰菊物语、瘦身养颜茶、什锦水果茶、蜂蜜柚子茶、雪梨金桔茶、柠檬芦荟
时尚特饮	奇异果冰纯、芦荟冰纯、丹麦果饮、芬兰果饮、黄桃心语、绿野仙踪、蜜桃之约、抹茶奶

	绿等
小吃	松饼系列：草莓松饼、肉松松饼、水果松饼、蜂蜜松饼、冰淇淋松饼、巧克力松饼、抹茶松饼、爆米花系列
抵扣费	学费 1160 元, 加学沙拉系列 1800 元; 包含技术转让费、中餐费、学习材料费、资料费等, 中途不收任何费用。
学习时间	授课 5-10 天左右, 根据个人掌握情况而定, 不限制学习时间, 学会为止, 包教包会。
免费培训	免费培训+免费服务。建立利益共同体, 打造供应链, 您赚高额利润, 英佳尔只与您分享增值利润。
增值服务	<ol style="list-style-type: none"> 1. 提供千家成功店铺供您参考。 2. 海量样板店效果图和产品精美照供选用。 3. 职业培训、品牌打造、分导平台必将增值。 4. 保证特色, 保证竞争力, 保证同行无法模仿。

教学工艺展示

技术的核心在于配方用料和工艺流程, 老师无私奉献, 还需要您严谨认真的学习和理解, 给与足够的训练机会, 让您熟能生巧。



炒酸奶炒冰淇淋



培训内容	1.炒酸奶：炒酸奶卷、炒酸奶 2.炒冰淇淋：原味、芒果味、草莓味、抹茶味、蓝莓味、香芋味、巧克力味
培训时间	一般 5-7 天左右可以完全熟练掌握这项技术，技术包教包会包满意，不限制学习时间
抵扣价	2200 元，所缴学费可抵扣从公司购买的物料费（必用调味品）、开店服务费、店面设计策划费、后续加盟费、餐饮相关代办费等；同一产品公司收费高于市场，加倍退还差额。包含技术转让费、中餐费、学习材料费、资料费、三年技术升级费等，中途不收任何费用。（送学习用具一套：笔记本、笔、水杯、筷子、围裙、提包）



分子冰淇淋



技 术 培 训	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。流行前线、冰淇淋世家从这里起航。
	分子冰淇淋	芒果冰淇淋、草莓冰淇淋、香草冰淇淋、各式冰淇淋、巧克力冰淇淋、香蕉船、水果圣代、三色冰淇淋、芒果布甸冰淇淋、坚果布甸冰淇淋、芒果乳酸酪、香草火龙果、牛奶香蕉等
	冒烟爆米花	香草、酸奶、抹茶、草莓、芒果、巧克力、焦糖海盐等
	分子果汁	草莓、芒果、蓝莓、青苹果、甜橙、荔枝、葡萄等
	鲜果分子气泡水	绿野仙踪、粉色记忆、蓝色迷雾、石榴股桃气泡、荔枝气泡、海洋之心、黄桃心语、丹麦果饮、芬兰果饮、荔枝薄荷、香芒蜜桃泡水、奇异果气泡水、青柠莫吉托、蓝莓气泡、石榴股桃气泡、芦荟青苹气泡水
	蛋仔冰淇淋	原味、巧克力、抹茶、芒果、草莓、奇异果、火龙果、红豆、奥利
培训时间	一般 5-7 天左右可以完全熟练掌握这项技术，技术包教包会包满意，不限制学习时间	
抵扣价	5200 元，所缴学费可抵扣从公司购买的物料费（必用调味品）、开店服务费、店面设计策划费、后续加盟费、餐饮相关代办费等；同一产品公司收费高于市场，加倍退还差额。包含技术转让费、中餐费、学习材料费、资料费、三年技术升级费等，中途不收任何费用。（送学习用具一套：笔记本、笔、水杯、筷子、围裙、提包）	



成都冰粉

追求健康食尚，品人生冰鲜



<p>技术培训</p>	<p>培训味型： ●原味冰粉、●红糖冰粉、●冬瓜糖冰粉、●酸梅冰粉、●芋圆冰粉、●玫瑰冰粉、●糍粑冰粉、●三鲜冰粉、●醪糟冰粉、●水果冰粉、●果酱冰粉等等。</p>
<p>培训时间</p>	<p>收费标准：1860 元，老师一对一授课，包教包会，学会为止。不限制学习时间，一般 5-10 天左右。免费实习，推荐高薪就业。包含技术转让费、中餐费、学习材料费、资料费、三年技术升级费等，中途不收任何费用；管中餐和住宿。</p>
<p>增值服务</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.提供千家成功店铺供您参考。 2.海量样板店效果图和产品精美照供选用。 3.职业培训、品牌打造、分导平台必将增值。 4.保证特色，保证竞争力，保证同行无法模仿。



藕粉

名族的世界的——开启文化餐饮新时刻



1. 藕粉标准班

●九孔原味藕粉 ●招牌山楂藕粉 ●桂花蜂蜜藕粉 ●红豆藕粉 ●烧仙草藕粉 ●玫瑰银耳藕粉 ●爆米花藕粉 ●缤纷水果藕粉 ●坚果藕粉 ●八宝藕粉 ●绿茶藕粉 ●山药红豆薏米藕粉 ●缤纷黑谷藕粉 ●百合杏仁银耳藕粉 ●卡通饼干坚果藕粉 ●藕粉冻 ●创新口味等

培训内容

2. 综合套餐班

a: 藕粉系列 ●九孔原味藕粉 ●招牌山楂藕粉 ●桂花蜂蜜藕粉 ●红豆藕粉 ●烧仙草藕粉 ●玫瑰银耳藕粉 ●爆米花藕粉 ●缤纷水果藕粉 ●坚果藕粉 ●八宝藕粉 ●绿茶藕粉 ●山药红豆薏米藕粉 ●缤纷黑谷藕粉 ●百合杏仁银耳藕粉 ●卡通饼干坚果藕粉 ●藕粉冻 ●创新口味等

	<p>B:冰粉 ●原味冰粉、●招牌糍粑冰粉、●玫瑰糍粑冰粉、●八宝桂花冰粉、●水果冰粉、●全家福冰粉、●银耳冰粉、●三鲜冰粉、●山楂冰粉、●芋圆冰粉、●西米冰粉</p> <p>c:烧仙草 ●常温烧仙草 ●热烧仙草 ●芋圆烧仙草 ●水果烧仙草 ●坚果烧仙草</p>
培训时间	<p>收费标准:藕粉标准班 1860 元;综合套餐班 3800 元,老师一对一授课,包教包会,学会为止。不限学习时间,一般 5-10 天左右。免费实习,推荐高薪就业。包含技术转让费、中餐费、学习材料费、资料费、三年技术升级费等,中途不收任何费用;管中餐和住宿。</p>
增值服务	<p>1.提供千家成功店铺供您参考。 2.海量样板店效果图和产品精美照供选用。 3.职业培训、品牌打造、分导平台必将增值。 4.保证特色,保证竞争力,保证同行无法模仿。</p>



椰子碗

来一口纯天然椰香海风, 健康轻食新宠, 搞定挑嘴食客, 拴住万千商机



技术培训	<p>鲜果椰子碗: ● 巴西莓椰子碗 ● 热带沙漠椰子碗 ● 红色星球 ● 冰岛蓝 ● 蓝莓彩虹果昔 ● 缤纷鲜果昔</p> <p>蔬果椰子碗: ● 蓝莓沙拉椰子碗 ● 香草杯彩虹蔬果碗 ● 热带果蔬椰子碗 ● 红豆果蔬椰子碗</p> <p>坚果椰子碗: ● 多莓坚果椰子碗 ● 芒果昔坚果 ● 多彩火龙果冰坚果碗 ● 冰淇淋果昔椰子碗</p> <p>椰皇冻: ● 多果莓椰皇冻 ● 坚果莓椰皇冻 ● 热带果椰皇冻 ● 西瓜火龙果冰淇淋椰皇</p>
------	--

	<p>冻</p> <p>果然舒芙蕾： ● 奥利奥多莓 ● 肉松咸蛋黄 ● 泰式多彩芒</p> <p>椰子捞： ● 杨枝甘露 ● 杨枝金捞 ● 多忙小丸子 ● 椰味水果捞 ● 椰味坚果捞 ● 椰味果昔捞 ● 芋圆鲜果捞 ● 仙草鲜果捞</p> <p>椰子饭： ● 泰式芒果椰汁饭 ● 榴莲往返椰汁饭 ● 椰丝蓝莓饭 ● 咖喱椰汁芒果饭</p>
培训时间	<p>收费标准：3800 元，老师一对一授课，包教包会，学会为止。不限制学习时间，一般 5-10 天左右。免费实习，推荐高薪就业。包含技术转让费、中餐费、学习材料费、资料费、三年技术升级费等，中途不收任何费用；管中餐和住宿。</p>
增值服务	<p>1.提供千家成功店铺供您参考。2.海量样板店效果图和产品精美照供选用。</p> <p>3.职业培训、品牌打造、分导平台必将增值。 4.保证特色，保证竞争力，保证同行无法模仿。</p>



广式糖水

百科点评：滋阴养颜、益气活血、润肺止咳、养血润肠、补虚益气、养心安神



<p>培训内容</p>	<p>1、广式糖水系列： ★香芋糖水 ★红豆薏米糖水 ★绿豆海带糖水 ★红豆西米雪糕糖水 ★玉米马蹄爽糖水 ★马蹄爽露糖水 ★桃胶银耳糖水 ★木瓜银耳糖水 ★椰汁紫米糖水 ★姜汁番薯糖水 ★八宝粥糖水 ★桂圆红枣糖水 ★莲子百合糖水系列 ★杏仁露糖水 ★凉粉糖水 ★凉粉杂果糖水 ★西米杂果糖水 ★石磨芝麻糊 ★石磨杏仁糊 ★芋圆糖水 ★清补凉糖水 ★红豆海带糖水 ★红豆凉粉糖水</p> <p>2、经典豆沙系列： ★绿豆沙 ★波波红豆沙 ★红豆沙小丸子 ★西米红豆沙</p> <p>3、西米露系列： ★牛奶西米露 ★红豆椰汁西米露 ★牛奶雪耳西米露 ★鲜果椰汁西米露 ★香芋椰汁西米露 ★香芋西米雪糕</p> <p>4、龟苓膏系列： ★冰糖龟苓膏 ★蓝莓酱龟苓膏 ★炼奶龟苓膏 ★草莓龟苓膏 ★酸奶龟苓膏</p> <p>5、双皮奶系列： ★顺德双皮奶 ★芒果双皮奶 ★蓝莓双皮奶 ★红豆双皮奶 ★杏仁炖蛋白 ★冰花炖蛋 ★窝蛋奶 ★沙湾姜撞奶 ★红豆姜撞奶 ★莲子姜撞奶 ★椰汁炒奶糊</p> <p>6、冰沙系列 ★芒果冰沙 ★红豆冰沙 ★香蕉冰沙 ★红豆冰 ★牛奶冰 ★草莓牛奶冰 ★西瓜牛奶冰 ★哈密瓜冰沙</p>
<p>培训时间</p>	<p>老师一对一授课，包教包会，学会为止。不限制学习时间，一般5天左右，视个人情况而定。</p>
<p>培训费用</p>	<p>2860元，含技术转让费、中餐费、材料费、资料费、三年技术升级费等，不再收任何费用。</p>



水果捞

视觉美和味道美完美的结合，一种新的饮食文化——水果文化应运而生



<p>培训内容</p>	<p>味型: 原味、酸奶、沙拉、椰奶西米露; 产品: 鲜果随心配★布丁制作★果冻制作★龟苓膏制作★西米露制作★仙草冻制作★原味水果捞 ★芒果西米捞 ★花生碎鲜果捞 ★奥利奥草莓水果捞 ★仙草芋圆杂果捞 ★椰汁香芋芋圆水果捞 ★坚果水果捞 ★红豆沙 ★清凉补 ★烧仙草 ★鸳鸯捞丸子★椰子红豆捞野 ★西瓜捞野 ★杨枝甘露水果捞 ★多芒小丸子 ★粒粒芒果爽 ★哈椰果爽 ★什锦芒果爽 ★鲜榨果汁 ★黑白捞嘢水果拼盘 ★海底捞嘢水果拼盘 ★草莓奶昔等。</p>
<p>培训时间</p>	<p>老师一对一授课，包教包会，学会为止。不限制学习时间，一般5天左右，视个人情况而定。</p>
<p>培训费用</p>	<p>2860元，含技术转让费、中餐费、材料费、资料费、三年技术升级费等，中途不收任何费用。</p>



西餐 糕点目录

一 西餐简餐

牛扒系列 6

比萨系列	11
西餐全套	14
法餐全套	17

二 糕点酥点

蛋挞泡芙系列	21
饮品西餐糕点班	23
马卡龙蛋糕	26
西点烘焙师班	28
韩式裱花蛋糕	36
镜面蛋糕	39
数码创意蛋糕	41
欧式软包	44
起司蛋糕培训	47
桃酥王老婆饼	50
韩式小鱼饼	53
绿豆酥板栗酥	56
可丽饼	59
熊掌包	62
新潮月饼	64
顾客进店消费概率统计	66
英佳尔品牌事业	67
品牌实体店	71

牛扒系列

【温馨提示：免费两家以上直营店品尝，教授直营店同等技术】

实践是检验真理的唯一标准！目前英佳尔老师在武汉承包的饮品店、咖啡店、西餐店有法国爵士岛、上林、鲜碧园、鹿港小镇、标高沙龙、武汉美滋等店，实现高效立体实践培训模式



的分类； b. 牛肉的部分分割和用途； c. 牛肉的选用
布朗少司（烧汁）； c. 洋葱少司； d. 黑胡椒少司；

e. 迷迭香少司； 红酒少司

2. 煎牛扒

2.1 煎各式牛扒： a. 煎 3 成熟的牛排； b. 煎 5 成熟的牛排； c. 煎 7 成熟的牛排； d. 煎熟牛排

2.2 煎牛柳（牛里脊）： a. 煎 3 成熟的牛柳； b. 煎 5 成熟的牛柳； c. 煎 7 成熟的牛柳； d. 煎熟牛柳

3. 牛扒制作品种

澳洲和牛西冷●三A牛仔骨牛排●新西兰肉眼牛排●菲力牛扒套餐●法式海陆双拼●法式鹅肝配和牛小排●日式精选牛肩胛●特级T骨牛扒●蜂蜜芥香煎龙利鱼●香煎海鲈鱼配甜梅酱●香酥大虾配龙利鱼●照烧深海鳕鱼●低温三文鱼●经典法式羊排●秘汁扒鸭胸●玛丽园鸡扒。

4. 牛排套餐拼盘

4.1. 西式蔬菜橄榄的制作练习： a. 削制土豆橄榄； b. 削制胡萝卜橄榄； c. 削制青瓜橄榄。

4.2. 牛排配薯条、烤面包。

4.3. 牛排配德式土豆等。

二、汤：匈牙利牛肉汤●栗子奶油汤●鲜虾奶油玉米汤●罗宋汤●酸辣海鲜汤●南瓜汤（酥皮鲍鱼南瓜汤）●车打芝士海鲜汤。

三、沙拉

田园水果什锦沙拉●考伯沙拉●有机蔬菜沙拉●鲜虾芒果沙拉●烟熏三文鱼沙拉●金枪鱼沙拉●佳尔鸡肉面包沙拉●鳄梨三文鱼塔塔●慢烤花椰菜●和风海草沙拉●熏牛肉坚果沙拉●佳尔阳光沙拉。

四、风味小吃

迷你西多士●厨师三文治●百香果酱土豆泥●香草凤尾虾●脆炸香蕉●秘制烤鸡翅●唐扬鱿鱼圈●全家总动员（薯条/薯角/薯格/薯宝）

五、炒饭

印尼炒饭●泰皇炒饭●酱香牛肉炒饭●特色腊味炒饭●扬州炒饭

技术培训

	<p>六、粉面 香辣茄汁通心粉●宫爆鸡丁烩意粉●意式肉酱意面●黑椒牛肉乌冬面</p> <p>七、饮品 山楂之恋●山楂黑茶●青釉四季春●窈窕百香●橙汁●黑茶芝士奶盖●宇治抹茶芝士奶盖●黑咖骑士芝士盖奶●可乐/七喜/美年达</p>
培训时间	老师一对一授课，包教包会，学会为止。不限制学习时间，一般 5-10 天 15-20 天左右。免费实习，推荐高薪就业。
抵扣价	4100 元，包含技术转让费、中餐费、学习材料费、资料费、三年技术升级费等，中途不收任何费用。



比萨系列

【温馨提示：免费两家以上直营店品尝，教授直营店同等技术】

实践是检验真理的唯一标准！目前英佳尔老师在武汉承包的饮品店、咖啡店、西餐店有法国爵士岛、上林、鲜碧园、鹿港小镇、标高沙龙、武汉美滋等店，实现高效的立体实践培训模式



培
训
内
容

一、比萨

1. 比萨酱制作：a. 美式比萨酱；b. 意式比萨酱；
2. 比萨面饼：a. 美式面饼；b. 意式面饼；
3. 美式比萨制作品种：夏威夷风情比萨●米兰比萨●蓝色海洋比萨●水果风味比萨●培根鸡肉比萨●学员自创比萨；
4. 意式比萨制作●素食批撒●吞拿鱼至尊比萨●威尼斯火腿蘑菇比萨●黑椒牛柳批撒●意式金枪鱼比萨●学员自创披萨

二、沙拉

1. 沙拉的概念
2. 沙拉的分类：a. 开胃沙拉；b. 主菜沙拉
3. 沙拉汁的制作：蛋黄酱●千岛汁●法国汁●油醋汁●凯撒汁●香橙水果沙拉汁●酸奶香草沙拉汁
4. 沙拉制作品种：花园沙拉●德国土豆沙拉●法国厨师沙拉●凯撒色拉●金枪鱼沙拉●什锦水果沙拉

三、意大利面

1. 意大利面：a. 意大利面的种类；b. 意大利面酱汁；c. 意大利面的煮制；d. 番茄少司的制作
2. 意大利面制作品种：肉酱意大利面●茄汁海鲜意大利面●咖喱风味意大利面●虾仁菌菇意大利面●肉酱千层面●海鲜贝壳面

四. 汤类

1. 汤的分类：按浓度分、按颜色分、按温度分、按原料分
2. 汤的作用：a. 基础汤的作用；b. 汤的作用

	3. 汤制作品种：奶油玉米浓汤●菠菜茸汤●百慕大鱼周打汤●意大利蔬菜汤●冻胡萝卜汤●罗宋汤
培训时间	不限制学习时间,包教包会,学会为止。一般 15 天左右,视个人情况而定。
抵扣价	4100 元,包含技术转让费、中餐费、学习材料费、资料费、三年技术升级费等,中途不收任何费用。

教学工艺展示

技术的核心在于配方用料和工艺流程,老师无私奉献,还需要您严谨认真的学习和理解,给与足够的训练机会,让您熟能生巧。



西餐全套

【温馨提示：免费两家以上直营店品尝，教授直营店同等技术】

实践是检验真理的唯一标准！目前英佳尔老师在武汉承包的饮品店、咖啡店、西餐店有法国爵士岛、上林、鲜碧园、鹿港小镇、标高沙龙、武汉美滋等店，实现高效的立体实践培训模式



饮品系列	1、纯品咖啡系列；2、手冲咖啡系列；3、精致咖啡系列；4、意式咖啡系列；5、丝绒系列；6、中国名茶；7、特调茶饮；8、天然养身花果茶；9、奶茶系列；10、鲜榨果汁；11、精致健康甜饮；12、雪泥系列；13、气泡水系列；14、各式精致水果拼盘；15、意式花式冰淇淋；16、鸡尾酒系列；
主食系列	1. 牛扒全套；2. 比萨全套；3. 煲仔饭全套；4. 焗饭全套；5. 意大利粉面全套；6. 韩式石锅拌饭、套餐等；7. 靓汤全套
辅食系列	1. 松饼全套；2. 三明治全套；3. 沙拉全套；4. 果拼和雕花全套
小点系列	泰味鸡中翅、台湾黑椒肠、香酥甜香蕉、奶香南瓜饼、美食炸薯条、香辣羊肉串等
培训过程	1. 在最新理念设计的仿真、仿市场培训间，全仿真、立体实践培训； 2. 完成培训后，安排到2--3家知名西餐、牛扒、饮品、咖啡店实习，学习西餐礼仪和管理，辅导开咖啡厅与培养服务员的利益及推销技巧，实习时间不限； 3. 推荐就业、指导开店。设备专员充分优化设备配置，提高效率，最大限度降低劳动强度，减少操作人员
抵扣价	13960 元，系统培训时间大约 60 天，安排到 2--3 家知名品牌店实习；也可根据客户需求选学，选学学费面议。包含技术转让费、中餐费、学习材料费、资料费、三年技术升级费

等，中途不收任何费用；培训期间管中餐和住宿，实习期间餐费和住宿自理【一般管吃住】。





法餐全套

法国人对美食的热情和执著远远胜于他们对待情人



法餐全套

健康美味

珍馐美味
美好的生活

培训内容

扒类（牛羊海鲜）：法式烤泰国大虾配芦笋小胡萝卜奶油蘑菇饭、烤进口肉眼牛排配新鲜番茄芝麻菜、美式香烤煎厚牛排、法式红酒小羊排、厚烤西冷牛排、红酒鹅肝鸭胸、煎小块牛肉配扒蔬菜与红酒浓汁、菲力厚切牛排淋红酒浓汁与烤土豆、澳洲牛柳扒、咖喱胡萝卜汤配澳洲羊里脊肉、法式羔羊排佐薄荷酱、碳烤牛里脊澳大利亚谷饲牛外脊、碳烤多宝鱼配海鲜汁、香煎三文鱼配奶油菠菜汁、新西兰 S 级牛柳配土豆泥时令蔬菜、

	<p>意式火腿煎牛排配小土豆和时令蔬菜及蘑菇汁、菲力牛排拌帕马臣芝士焗龙虾、碳扒谷司牛小排配番茄、蔬菜、黑椒松露汁</p> <p>现烤披萨系列：综合奶酪披萨、烟熏三文鱼配芝麻菜披萨、费洛伦海陆披萨、木瓜鲜虾披萨、波隆那肉酱披萨、榴莲披萨、意式至尊披萨</p> <p>沙拉系列：法国芝士拼盘、法国吉拉多 1 号生蚝、生灸金枪鱼尼斯沙拉、牛油果配自制酸奶汁沙拉、海鲜色拉配黑蒜酸奶汁、西班牙土豆沙拉、时令水果色拉配自制酱汁、西班牙顶级橄榄油煎大虾、铁扒三文鱼排豆子沙拉甜椒汁、泰式芒果鸡沙拉、养颜木果鲜虾杯、特色西班牙火腿面包拼盘、香蕉提子干沙拉</p> <p>浓汤系列：青口贝汤、匈牙利红酒牛肉汤、法式杏仁蘑菇奶油汤、地中海浓浓海鲜汤、土豆花椰菜浓汤、波士顿大虾玉米奶油汤、俄罗斯红菜汤、有机谷物奶油汤、经典法式烤南瓜奶油汤、养生黑蒜杂豆奶油汤、有机白芦笋奶油汤、法式栗子奶油汤</p> <p>意大利面、米饭类：意大利实心面配肉酱巴马臣芝士、焗芝士番茄斜管面、瑞典猪肉丸配辣味时蔬烩面、顶级意大利初榨橄榄油芝士面、松子罗勒酱拌斜管面、培根起司面、老上海猪排饭、香港油膏排骨饭、西班牙红花海鲜饭、新加坡红咖喱（海鲜、牛肉）、墨汁海鲜饭、蒙地卡罗鸡肉焗饭、葡萄牙传统猪扒焗饭、澳洲小姐炒饭、葡式泡饭</p> <p>小吃及甜品：香甜培根凤梨卷、葡萄酒及小食组合、自制马苏里拉芝士火腿棒、玉米片配牛油果沙拉、海底总动员、美国薯蓉烤扇贝、酸味鸡翅根、纽约疯薯拼盘、香炸薯条、意式炸春差、提拉米苏蛋糕、抹茶黄桃蛋糕、美国芝士蛋糕、黑森林蛋糕、巧克力蛋糕</p>
<p>培训安排</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 在最新理念设计的仿真、仿市场培训间，全仿真、立体实践培训； 2. 完成培训后，安排到 2—3 家知名西餐、牛扒、饮品、咖啡店实习，学习西餐礼仪和管理，辅导开咖啡厅与培养服务员的利益及推销技巧，实习时间不限； 3. 推荐就业、指导开店。设备专员充分优化设备配置，提高效率，最大限度降低劳动强度，减少操作人员
<p>抵扣价</p>	<p>19600 元，系统培训时间大约 60 天，安排到 2—3 家知名品牌店实习；也可根据客户需求选学，选学学费面议。包含技术转让费、中餐费、学习材料费、资料费、三年技术升级费等，中途不收任何费用；培训期间管中餐和住宿，实习期间餐费和住宿自理（一般管吃住）。</p>

教学工艺展示

技术的核心在于配方用料和工艺流程，老师无私奉献，还需要您严谨认真的学习和理解，给与足够的训练机会，让您熟能生巧。





蛋挞泡芙

【温馨提示：免费两家以上直营店品尝，教授直营店同等技术】



<p>培 训 内 容</p>	<p>蛋挞系列：a. 品种：葡式蛋挞、果味蛋挞、红豆蛋挞、水果蛋挞、蛋挞派等；b. 蛋挞材料的选择，蛋挞挞液调配；c. 蛋挞烘焙技术，葡式蛋挞制作技巧；d. 果味蛋挞制作技巧、罗莎蛋挞制作技巧、皇冠蛋挞制作技巧。</p> <p>泡芙系列：a. 品种：奶油泡芙、闪电泡芙、巧克力泡芙、冰淇淋泡芙、花式沙司泡芙、菠萝脆皮泡芙；b. 泡芙材料的选择，泡芙浆的调制；c. 泡芙花式的制作技巧，泡芙空腔的烤制技巧；d. 花式泡芙的制作技术。</p>
<p>培训时间</p>	<p>不限制学习时间, 包教包会, 学会为止。一般6天左右, 视个人情况而定。</p>
<p>抵扣价</p>	<p>1800 元, 包含技术转让费、中餐费、学习材料费、资料费、三年技术升级费等, 中途不收任何费用。</p>
<p>特别优惠</p>	<p>赠松饼和奶香爆米花技术。注：这是两个永不落伍的小技术。</p>

教学工艺展示

技术的核心在于配方用料和工艺流程, 老师无私奉献, 还需要您严谨认真的学习和理解, 给与足够的训练机会, 让您熟能生巧。



桃酥王老婆饼

【温馨提示：免费两家以上直营店品尝，教授直营店同等技术】

诱人的美味，极致的享受



<p>培训内容</p>	<p>宫廷桃酥王系列： 原味桃酥酥●葱油桃酥●瓜子桃酥●芝麻桃酥●杏仁桃酥●花生桃酥●牛奶桃酥●伍仁桃酥等；</p> <p>台湾老婆饼系列： 秘制冬瓜饼●香甜草莓饼●美味肉松饼●清香绿豆饼●爽口红豆饼等；</p> <p>美味干点系列： 杏仁薄饼●芝麻薄饼●芝麻条原味●牛奶曲奇●贝壳曲奇●心形曲奇●动物曲奇●樱桃曲奇●黄油曲奇●红薯曲奇●花生曲奇●巧克力曲奇南瓜饼等；</p> <p>飘香蛋糕系列： 香甜方蛋糕●红豆蛋糕●养胃红枣蛋糕●花式方蛋糕●迷你小蛋糕●多味肉松卷●蛋挞●香甜泡芙●酥香脆皮蛋糕；</p>
<p>培训课程安排</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 讲述的宫廷桃酥王、老婆饼、曲奇、飘香蛋糕发展史及基础理论知识； 2. 面皮制作的技术与技巧； 3. 各式馅料的配制技术与技巧； 4. 烤制与烙制的方法； 5. 宫廷桃酥王、老婆饼、曲奇、飘香蛋糕的制作流程与方法； 6. 宫廷桃酥王、老婆饼、曲奇、飘香蛋糕的销售技巧。
<p>培训时间</p>	<p>不限制学习时间,包教包会,学会为止。一般 7-10 左右,视个人情况而定。</p>
<p>抵扣价</p>	<p>3700 元。含技术转让费、中餐费、材料费、资料费、三年技术升级费等,中途不收任何费用。</p>
<p>特别优惠</p>	<p>送外脆里香南瓜饼</p>



韩式小鱼饼

【温馨提示：免费两家以上直营店品尝，教授直营店同等技术】



培训内容	红豆小鱼饼●豆沙小鱼饼●巧克力小鱼饼●奶油小鱼饼●草莓小鱼饼 ●苹果小鱼饼●菠萝小鱼饼●哈密瓜小鱼饼等
	设备原料：提供设备和原料采购市场信息。
培训时间	不限制学习时间, 包教包会, 学会为止。一般 5 天左右即可完全掌握。
抵扣价	1800 元, 包含技术转让费、中餐费、学习材料费、资料费、三年技术升级费等, 中途不收任何费用。
特别优惠	1. 赠送精美小鱼饼宣传图片。2. 指导小鱼饼招牌设计。3. 终身免费技术升级。





绿豆酥板栗酥

【温馨提示：免费两家以上直营店品尝，教授直营店同等技术】

外表：清新素雅，香酥软化；内部：沙沙的豆粒感，醇厚的绿豆香，清爽宁神的香气
夏吃绿豆酥、冬吃板栗酥，千层红豆酥、老婆饼轮番上市，小店必将不寂寞



培训内容	绿豆酥系列：蜜汁绿豆酥●椒盐绿豆酥●紫薯绿豆酥●香芋绿豆酥等【多家知名加盟店技术】 板栗酥系列：秘制板栗饼（酥）●蜜汁红豆千层酥
培训课程安排	1. 讲述的绿豆酥、板栗酥发展史及基础理论知识。2. 面皮制作的技术与技巧。 3. 烤制与烙制的方法。4. 绿豆酥、板栗酥的制作流程与方法。5. 绿豆酥、板栗酥的销售技巧
培训时间	不限制学习时间,包教包会,学会为止。一般 5-8 天左右，视个人情况而定。
抵扣价	单学任一系列学费 3700 元，全学 5400 元。含技术转让费、中餐费、材料费、资料费、三年技术升级费等，中途不收任何费用。
特别优惠	1、赠送酥脆老婆饼系列：香甜草莓饼●美味肉松饼●清香绿豆饼●爽口红豆饼等（连锁店技术）。 2、绿豆酥需要现做现卖，老婆饼则可以利用间隙时间制作和销售；老婆饼属于传统美食，市场总是不温不火，可以作为店子一部分稳定收入，并提高人气。 3、技术跟踪至成功开店，良机莫失！



矮子馅饼

馅饼是用烤炉烤出来的，面皮的口感很像层层叠叠的苏式月饼，疏松又不油腻



矮子
馅饼

一 培训内容

技术培训	桂花馅、芝麻馅、椰蓉馅、椒盐馅、豆沙馅、绿豆馅等。
抵扣价	4800 元 所缴学费可抵扣从公司购买的物料费、开店服务费、店面设计策划费、后续加盟费、餐饮相关代办费等；同一产品公司收费高于市场，加倍退还差额。 包含技术转让费、中餐费、学习材料费、资料费、终生技术升级费等，中途不收任何费用
增值服务	1.提供千家成功店铺供您参考。 2.海量样板店效果图和产品精美照供选用。

- 3.职业培训、品牌打造、分导平台必将增值。
- 4.保证特色，保证竞争力，保证同行无法模仿。



豆沙



黑芝麻