

青岛的在山东学习蛋挞技术 专业西点培训

产品名称	青岛的在山东学习蛋挞技术 专业西点培训
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

蛋挞培训这里可以学蛋挞技术

蛋挞是一个投资小、操作简单、回报高的好项目,其市场发展空间非常广阔。即使一个小小的县城,在学校、居民区、集贸市场、工业区、等人员密集的区域,完全可以开出上10家店,满足这些区域内的人员早餐或饮料需要。想学做蛋挞技术,就到红星鹏飞小吃培训学校,比较正宗的蛋挞制作技术传授给你。

西式糕点简称西点,是由国外引入的一类糕点。制作西点的主要原料是面粉、糖、黄油、牛奶、香草粉、椰子丝等。由于西点的脂肪、蛋白质含量较高,味道香甜而不腻口,且式样美观,因而近年来销售量逐年上升。西式糕点主要分小点心、蛋糕、起酥、混酥和气古五类。

蛋挞怎么做?蛋挞做法配方

蛋挞的做法是把饼皮放进小圆盆状的饼模中,倒入由砂糖及鸡蛋混合而成之蛋浆,然后放入烤炉;烤出的蛋挞外层为松脆之挞皮,内层则为香甜的黄色凝固蛋浆。比较早由*蛋挞秘方演变而来,逐渐在香港、*拓开市场,甚至有一段时间,一个大蛋挞一杯咖啡或奶茶成了香港人标准早餐。

项目介绍:

本套课程主要是培训学员了解学习项目的基础知识(理论课程)。开始实操课程,按照标准化的比例配方,老师一对一示范操作,学员领悟操作流程后再亲自动手,老师旁边督导,反复练习,直到做出学员满意的口味为止。

糕点的培训种类:

葡式蛋挞、原味港式蛋挞、英式核桃挞、经典巧克力蛋挞、美国蓝莓挞、松仁挞、美式杏仁挞、红樱桃挞、黄桃挞、蔓越莓挞、日式抹茶挞、咖啡挞、椰蓉挞、黄桃蛋挞、红豆蛋挞、红樱桃蛋挞、白兰地蛋

挞等几十种口味。

是以黄油或白油、绵白糖、鸡蛋、富强粉为主料和一些其它辅料(如果料、香料、可可等)而制成的一类形状小、式样多、口味酥脆香甜的西点。如腊耳朵、沙式饼干、杜梅酥、挤花等等。

是西点中块形较大的一类产品。它具有组织松软、香甜适口、装饰美观等特点。在其配料中鸡蛋、黄油含量高，因而营养丰富。

蛋糕类分软蛋糕、硬蛋糕两种。

软蛋糕的特点是蛋糕配料中无油，如青蛋糕、花蛋糕。

硬蛋糕的特点是蛋糕配料中有油和一些其它辅料，如水果蛋糕、太阳糕。