

广州越秀学习蛋糕培训食为先课程学习

产品名称	广州越秀学习蛋糕培训食为先课程学习
公司名称	广州食为天餐饮管理服务有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	广州市白云区嘉禾街望岗德兴路111号412
联系电话	13724535757

产品详情

广州越秀学习蛋糕培训就来食为先蛋糕培训班，食为先小吃培训学校每一项小吃都由师傅先做示范，做完示范后学员亲手操作练习，配方配料毫无保留，不限制学员学习时间，学会为止。欢迎来食为先培训基地现场考察，免费品尝，满意后再交费学习，签订合同。食为先小吃培训学校承诺，在学员毕业后，为学员提供开业支持以及从业指导；同时，我校技术在不断革新，学员可来校复习，更新技术。

蛋糕是一种面食，通常是甜的，典型的蛋糕是以烤的方式制作出来。蛋糕的材料主要包括了面粉、甜味剂(通常是蔗糖)、黏合剂(一般是鸡蛋，素食主义者可用面筋和淀粉代替)、起酥油(一般是牛油或人造牛油，低脂肪含量的蛋糕会以浓缩果汁代替)，液体(牛奶，水或果汁)，香精和发酵剂(例如酵母或者发酵粉)。随着社会经济的发展，蛋糕早已不是生日的代名词，蛋糕已成为千家万户的日常生活小点心，很多人会选择自己在家制作蛋糕，不仅成本不高，自己做起来更有满足感和成就感。

蛋糕怎么做？蛋糕配方？

- 1、先将2克泡打粉加入面粉中搅匀；
- 2、将油、奶搅成奶昔状；
- 3、将搅入泡打粉的面粉倒入油奶混合物中，慢慢搅匀，不要太大力以免面粉出筋，都搅拌湿即可；
- 4、将蛋白、蛋黄分开
- 5、蛋黄中加入一半糖搅匀，然后倒入刚才的面糊里。这时可以使劲搅匀了
- 6、将蛋白打发，打成粗泡时加入塔塔粉(没有也可以)和剩下的一半糖(如果是手动打应把糖分三次打)，直到打面鸡尾状即可，打发蛋白是个比较关键的过程喔

- 7、将三分之一蛋白放到面糊里顺时针搅匀
- 8、将搅匀的面糊倒入剩下的三分之二的蛋白中，上下搅匀，不要太久也不要打圈，以免消泡喔
- 9、将蛋糕糊倒入模具中，轻轻震出气泡，在此之前先预热烤箱喔
- 10、上下火6分钟，然后加上锡纸，以免蛋糕的表面糊了，然后转下火15分钟，再转上火15分钟就OK了。

广州越秀学习蛋糕培训尽在食为先，食为先烘焙蛋糕培训班从原材料进货到成品制作配比、工艺，无任何保留之处。配方配料毫不保留，学会直接掌握配方，全部是现场操作，亲自动手练习，由您亲自动手操作，包教包会。所有学员手把手的实践操作培训，前期师傅做，学员学习，后期学员做，师傅指点，反复练习，直到学会为止！真正做到每个学员都能掌握真技术并成功创业！