

中山学面包蛋糕烘焙从入门到熟练

产品名称	中山学面包蛋糕烘焙从入门到熟练
公司名称	中山市食为先企业孵化器有限公司
价格	3800.00/项目
规格参数	品牌:食为先 项目:西式西点面包蛋糕 优势:品种多味更好
公司地址	中山市沙溪镇云汉路11号二楼(富华汽车站出口右走300米骏怡酒店)
联系电话	13728226457

产品详情

面包是我们日常生活中常吃的一种主食，用来做早餐，或者是用面包做成简易的汉堡包，三明治都很不错，随着现在生活水平越来越好，面包的口味也越来越多，菠萝包，肉松包，奶油包，热狗包，甜甜圈，奶酪包，雪花包，芒果奶酪包，经典黄油卷，超香软排包，哪种面包才是你心目中的白月光呢？

现在不少朋友都想学一门手艺，蛋糕烘焙是很多朋友比较看好的项目，中山学做面包烘焙成品，每个面包都需要经过面包师傅的前期打磨，才能造就面包松软的组织，细腻的口感，前期的打磨，即前期和面，做得越好，则后期的组织就会更加完美。面包总体来说有三大部分，和面、发酵、烘烤，和面作为开始的步骤，需要注重的地方还是很多的。

和面的开始，无非是混合面粉、水、酵母和酵头如果使用的混合。有些人会选择添加盐、糖等调味。混合步骤完成后，便是和面。和面的作用是：使面团可以产生少量麸质。在和面时也需要一些面粉——用于防止面团黏在手上和工作台，如果事先用手指沾水，亦不会粘在手指上。

食为先教的西点烘焙项目包括：

- 1、法式慕斯蛋糕
- 2、生日蛋糕
- 3、西式西点面包

4、软瓯水果魔法棒

5、西点烘焙

6、蛋糕烘焙

7、泡芙

8、手撕老面包

9、三明治

10、蜜茶时光