

蛋糕技术培训 西点烘焙培训班

产品名称	蛋糕技术培训 西点烘焙培训班
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

蛋糕技术培训 西点烘焙培训班

蛋糕是一种古老的西点，一般是由烤箱制作的，蛋糕是用鸡蛋、白糖、小麦粉为主要原料。以牛奶、果汁、奶粉、香粉、色拉油、水，起酥油、泡打粉为辅料。经过搅拌、调制、烘烤后制成一种像海绵的点心。

传授品种

葱花蛋糕卷、肉松蛋糕卷、脆皮小蛋糕、哈雷蛋糕、海绵蛋糕、黄金蛋糕、枣泥蛋糕、瑞士蛋糕卷、法式小蛋糕、绿茶小蛋糕、抹茶红豆蛋糕、生日蛋糕、庆典蛋糕、蛋糕奶油装饰、水果装饰、花样装饰。

课程内容

1：蛋糕体

主要系统学习如何使用面粉、白糖、鸡蛋、色拉油等食材制作各类蛋糕体。

2：烘烤

第二步，主要系统学习各类蛋糕体的烘烤知识。这些知识点包括：烘烤时间、温度掌握、成色等重要内容。

3：裱花

第三步，主要系统学习各类花式蛋糕的裱花技术知识。

4：装饰

第四步，主要系统学习各类花式蛋糕、生日蛋糕装饰等知识。

5：设备原料

第五步，主要系统学习蛋糕的原料设备采购；以及机器设备的日常维护等知识。