山东 甜点师培训 怎么学习做蛋糕 好的面点师培训班

产品名称	山东 甜点师培训 怎么学习做蛋糕 好的面点师培训班
公司名称	东营市胜利艺术西点蛋糕培训学校
价格	123.00/普通
规格参数	
公司地址	东营市东营区蒙山路7号
联系电话	0546-7899977 13963356795

产品详情

山东哪里有甜点师培训 怎么学习做蛋糕 最好的面点师培训班 胜利艺术西点蛋糕培训学校是经东营市人力资源和社会保障局批准、民政局注册的专业蛋糕糕点培训学校，是培养国家中高级西式面点师和糕点面包烘焙师、面包师的教育培训基地。学校坐落在山东省东营市东营区蒙山路七号（东营市汽车总站北300米路西），环境优美，交通便利。学校师资力量雄厚，拥有一支以素质高、技术强、教学精而著称的高级西式面点师、高级技师为骨干的专业教师队伍，教学质量始终如一，名列全国前茅。学校教学设备先进，教学方法独特，从根本上保证了学校的教学质量。学校管理严格，采用以实践为主，边实践边讲解，注重培养学生的动手能力，培养学生成为符合社会需要的复合型、专业型人才。 我校以重德育才为己任，以社会需要为目的，致力于社会各界合作，向烘焙界输送一流的烘焙、裱花人才。 2010年10月我校被东营市人力资源和社会保障局就业办公室评为“ 东营市加强就业与促进创业能力定点培训机构 ”来校学员享受国家补贴1500元。 胜利艺术西点蛋糕培训学校成立主要目的是以弘扬中国烘焙文化、促进中国烘焙的行业交流，随着人们生活节奏加快，市场需求的不断变化，告诉我们传统的技术已不能适应大众的需求，现今的时代是个竞争的时代，饼店在参与市场竞争中只有不断加强和提高对产品的技术和新的工艺，开发出迎合市场的新产品，你的饼店才会不断发展进步。我们立足于当前市场，组织了一支德才兼备的专业烘焙师资队伍，力求传授最有价值、最实用的艺术蛋糕制作技术。 面包会让人发胖吗？ 不会。奇怪吧？面包中脂肪含量很低，而含有较多的纤维。实际上，面包可能还有助于你控制自已的体重呢。比如高纤维的全麦面包，即使摄入量很高，也不会发胖。当然，如果你总是往面包上涂抹黄油、人造奶油、奶酪等，你一定会发胖的。所以，单纯的面包对你最安全。 面包知识二则
面包中加大豆粉好处多 面包中添加大豆粉，可以提高面包的营养价值，强化焙烤过程中赖氨酸的损失量，成本又比赖氨酸制剂要低。大豆粉作为面包的品质改良剂，对面包的感官性状有较好的改良作用，使面包持水性增加。由于大豆粉中含有卵磷脂，还可延缓面包氧化味的产生，有助于增加面包的保存时间。山东轻工业学院的研究人员经测定发现，在面包中添加8%的大豆粉不会影响其风味。
面包加糖会损失赖氨酸
谷类蛋白质中最缺乏的氨基酸是赖氨酸。山东轻工业学院的研究人员经研究发现，烤面包时，采用相同