东营好的蛋糕培训班 怎么样的蛋糕糕点培训学校比较好

产品名称	东营好的蛋糕培训班 怎么样的蛋糕糕点培训学校比较好
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

东营最好的蛋糕培训班 怎么样的蛋糕糕点培训学校比较好 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。
一般烤鉴别奶油的质量好坏应从以下几点进行： 1、形状：包装开封后仍保持原形，没有油外溢，表面光滑的奶油质量较好；如果变形，且油外溢、表面不平、偏斜和周围凹陷等情况则为劣质奶油。
2、色泽：优质的奶油透明，呈淡黄色。否则为劣质奶油。
3、嗅味：优质奶油具有特殊的芳香。如果有酸味、臭味则为变质奶油。
4、光滑度：优质奶油用刀切时，切面光滑、不出水滴。否则为劣质奶油。 5、温度：奶油必须保存于冷藏设备中，适宜温度为-5～5摄氏度范围。所以购买时应看看冷藏商品陈列柜和其它冷藏设备的温度是否符合10摄氏度以下的保存条件。 6、口感：优质奶油放入口中能溶化，无粗糙感；否则为劣质奶油。
7、日期：看制造年月日，一般奶油在10摄氏度以下，保存6个月以内其风味不会改变。