

东营艺术蛋糕培训班 蛋糕店加盟培训学校 蛋糕店员工培训

产品名称	东营艺术蛋糕培训班 蛋糕店加盟培训学校 蛋糕店员工培训
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

东营艺术蛋糕培训班 蛋糕店加盟培训学校 蛋糕店员工培训 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。鲜奶油怎么打发

操作注意：

- 1、打发蛋黄一定要隔水加热打发。注意不要把蛋黄烫熟。也就是说要保证下盆的水温不要过高。
 - 2、关于吉利丁的操作注意请看：西点秘籍之——冻芝士蛋糕完全攻略手册
 - 3、蛋黄糊与鲜奶油混合时，一定要凉后再混合。（把蛋黄糊降温至38左右，也就是手摸着感觉不热了，再进行混合。）因为鲜奶油怕热，如果把热的液体倒入鲜奶油中，鲜奶油很快会化掉。
 - 4、入模后最好把模具往桌子上轻摔一下，震平。通过震动来起到消泡的作用，这样慕斯会比较平滑没有气泡。然后送入冰箱冷藏或者冷冻均可，约3个小时后脱模。脱模的方法请看本博旧文：西点秘籍之——冻芝士蛋糕完全攻略手册
- 储藏保存的问题：（1）冷藏可保存3-7日，冷冻可保存10日。但不要反复解冻。
（2）冷藏保存时，请用密封盒或保鲜膜密封，以防止蛋糕体变干燥及冰箱异味渗入。
（3）冷冻保存时，可将原包装直接放入冰箱冷冻