

# 专业的蛋糕烘焙技术 东营西式蛋糕培训学校 欧式蛋糕怎么做

产品名称	专业的蛋糕烘焙技术 东营西式蛋糕培训学校 欧式蛋糕怎么做
公司名称	东营市胜利艺术西点蛋糕培训学校
价格	45.00/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

专业的蛋糕烘焙技术 东营西式蛋糕培训学校 欧式蛋糕怎么做 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。

打发鲜奶油，首先要选择可以打发的品种，也就是英文名为whipping cream的鲜奶油。鲜奶油必须冷藏状态下才好打发。在打发鲜奶油之前，需要把鲜奶油冷藏12个小时以上。在鲜奶油中加入糖，使用电动打蛋器中速打发即可，如果制作蛋糕，当打发到鲜奶油体积蓬松，可以保持花纹的状态时，就可以使用了。烘焙小提示：1、动物性的鲜奶油是从牛奶中提炼的乳白色浓稠液体，脂肪含量较高。本身是不甜的，打发前需要依据个人口味加入糖。

2、动物性鲜奶油只能冷藏保存，切忌冷冻，否则解冻后会出现油水分离。3、有很多人觉得鲜奶油不容易打发。其实，正确的速度，正确的冷藏以后，鲜奶油的打发应该是非常容易的。打发鲜奶油需要注意，不要用太高的速度，尤其是打发少量鲜奶油的时候，如果打发过头，鲜奶油会呈现豆腐渣的状态，无法使用。4、如果你使用的不是动物性鲜奶油，而是植脂鲜奶油，则价格较