

# 菏泽生日蛋糕裱花培训 家庭蛋糕制作培训 东营胜利艺术蛋糕培训

产品名称	菏泽生日蛋糕裱花培训 家庭蛋糕制作培训 东营胜利艺术蛋糕培训
公司名称	东营市胜利艺术西点蛋糕培训学校
价格	.00/普通
规格参数	
公司地址	东营东营市东营区蒙山路7号
联系电话	0546-7899977 13963356795

## 产品详情

菏泽生日蛋糕裱花培训 菏泽家庭蛋糕制作培训 东营胜利艺术西点蛋糕培训学校 烘焙班 蛋糕类 戚风蛋糕、海绵蛋糕、巧克力海绵蛋糕、白雪草莓蛋糕、虎皮蛋糕卷、肉松球、条莓蛋糕、千层蛋糕、黄金蛋糕卷、巧克力蛋糕卷、金三角蛋糕、花皮蛋糕卷、肉松蛋糕卷、绿茶毛巾卷、双合饼蛋糕、年轮蛋糕卷、瑞士蛋糕卷、香草卷、黄金奶酪蛋糕、原味奶酪蛋糕、纽约吉士蛋糕、蓝莓蛋糕卷、丹尼水果蛋糕、天使杏仁、模具蛋糕、无水蛋糕、长寿糕、布丁蛋糕、马芬蛋糕、水果巴琳、枣糕。酥点类 桃酥、扭纹酥、牛舌酥、大虾酥、芝麻薄脆饼、老婆饼、豆沙包、伊拉克酥条、佛手酥、瑞士酥条、螺旋酥、夏特蒙巧克力、怀旧、瓜子饼、家乡奶油酥饼、手指饼干、泡芙、菠萝皮泡芙、蛋挞、椒盐酥、杏元、皇冠、绿茶巧克力饼干、椰蓉提子、葡萄干瓦片、雪球酥、菊花酥、意大利饼干、巧克力曲奇、甜曲奇、可可麦、面包类 豆沙圈、椰蓉馅、佛手面包、肉松面包卷、沙拉酱、肉松玉米面包、墨西哥酱、红豆哈斯面包、奶油霜、椰子花生、黄金酱、台式热狗、咸酥馅、竹笋面包、哈密克、蔬菜披萨、汉堡面包、毛毛虫酱、毛毛虫、香葱面包、香蕉奶露面包、蜜豆吐司、香蕉吐司、三明治面包、椰丝酱、椰丝面包、皇冠面包、牛角丹麦、肉松馅面包、麦穗面包、发财包、糖纳豆丹麦、和风茶园、紫米排包、法棒、杂粮葡萄、皇后吐司、鸡蛋吐司、黄金吐司、蛋糕吐司、法式葡萄、可可杏仁、牛角包、蜂蜜小面包、黄金提子、全麦吐司。慕斯 诱惑、香草蓝莓慕斯、日风抹茶慕斯、提拉米苏、安格拉斯慕斯。月饼 广式月饼、酥皮月饼、滇式月饼、苏式月饼。油炸 开口笑、甜麻花、咸麻花。蛋糕裱花班

一、基础知识 二、仿真花卉鲜奶油专科班 玫瑰花、两瓣玫瑰（洛莲花）、旋转玫瑰、山茶花、螺旋玫瑰花、蔷薇花、福祿花、五瓣花（扶桑花）、洋甘菊、牡丹花、罌粟花、红掌花、仙人掌花、令箭荷花、百合花、鱼尾菊、大丽花、向日葵花、康乃馨、菊花、不老菊、牵牛花、喇叭花、凌霄花、蝴蝶花、水仙花、马蹄莲、美人花、浮雕牡丹花、浮雕向日葵、荷包花、浮雕百合花、大百合花；

三、仿真十二生肖专科班 仿真鼠、牛、虎、兔、龙、蛇、马、羊、猴、鸡、狗、猪；

四、卡通十二生肖专科班 卡通鼠、牛、虎、兔、龙、蛇、马、羊、猴、鸡、狗、猪；

五、其他动物专科班 梅花鹿、大象、金鱼、加菲猫、高飞狗、米老鼠、喜洋洋、机器猫、仙鹤、老鹰、天鹅、凤凰、爱情鸟等；

六、各种装饰专科班 玉米、萝卜、白菜、西瓜、草莓、葡萄、仙桃、松树、小房子、圣诞树；

七、基础人物鲜奶油专科班 寿星、寿婆、婴儿、小孩、小天使、雪人、圣诞老人等；

八、基础花边鲜奶油专科班 1、玫瑰花嘴花边 2、星嘴花边 3、百合花嘴花边 4、扁齿嘴花边 5、拔草嘴花边 6、组合花边 7、奶油细裱花边 8、各种花饰

九、各种字体专科班 十、小型蛋糕专科班 各种卡通动物、娃娃脸等浮雕式小型蛋糕；

十一、蛋糕的整体设计 1、基础蛋糕抹面 包括圆形面、弧形面、心形面、方形面、桃形面等；

2、艺术蛋糕的色彩搭配与设计 包括色彩的调配、奶油的调色、色彩的混合，各种色彩表达的含义，各种花卉的摆法与含义，花卉蛋糕构图等；3、各种艺术蛋糕的设计  
包括儿童、情侣、母亲节、父亲节、情人节、圣诞节、祝寿等祝福类蛋糕的设计；  
十二、欧式水果蛋糕与巧克力蛋糕专科班  
各种款式的水果蛋糕、水果蛋糕的切法与摆法，巧克力蛋糕的淋面与巧克力配件的摆法；  
十三、巧克力配件专科班 掌握巧克力的融化技巧，各种模具巧克力配件与巧克力铲花等；  
十四、陶艺鲜奶油专科班多款饼店食用陶艺蛋糕与各种时尚陶艺蛋糕的制作。