

连云港蛋糕烘焙培训学校 翻糖蛋糕培训 东营胜利艺术蛋糕培训

产品名称	连云港蛋糕烘焙培训学校 翻糖蛋糕培训 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

连云港蛋糕烘焙培训学校 连云港翻糖蛋糕培训学校 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、福禄花、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。