济南生日蛋糕学校 济南蛋糕技能培训 东营胜利艺术西点蛋糕培训

产品名称	济南生日蛋糕学校 济南蛋糕技能培训 东营胜利艺术西点蛋糕培训
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

济南生日蛋糕学校 济南蛋糕技能培训 东营胜利艺术西点蛋糕培训学校 即日起，凡是参加我校西式面点培训的进城务工人员，可以享受学费直接减免1000元。名额有限，望广大西点爱好者前来我校参观学习。 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、日风抹草慕斯、提拉米苏、安格拉斯慕斯。 月饼
广式月饼、酥皮月饼、滇式朋饼、苏式月饼。 油炸 开口笑、甜麻花、咸麻花。 裱花班 一、基础知识
二、仿真花卉鲜奶油 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、罂粟花、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
仿真鼠、牛、虎、兔、龙、蛇、马、羊、猴、鸡、狗、猪； 四、卡通十二生肖
卡通鼠、牛、虎、兔、龙、蛇、马、羊、猴、鸡、狗、猪； 五、其他动物
梅花鹿、大象、金鱼、加菲猫、、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 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 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
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 十、小型蛋糕 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、情人节、圣诞节等祝福类蛋糕的设计；十二、欧式水果蛋糕与巧克力蛋糕
各种款式的水果蛋糕以及切法与摆法，巧克力蛋糕的淋面与巧克力配件的摆法；十三、巧克力配件
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
多款饼店食用与时尚陶艺蛋糕制作。