

法式脆皮蛋糕培训广州

产品名称	法式脆皮蛋糕培训广州
公司名称	广州市广品餐饮企业管理有限公司
价格	1800.00/个
规格参数	培训方式:一对一 培训效果:包教包会
公司地址	广州市白云区西槎路99号骐利广场A505
联系电话	86-02029810570 13428866233

产品详情

法式脆皮蛋糕培训广州哪里好？广州广品正宗法式脆皮蛋糕培训，正宗的法式蛋糕做法及技术配方，专业化的法式脆皮蛋糕培训，随到随学，包教包会！脆皮蛋糕是蛋糕家族中的一朵奇葩，畅销多年而日益火爆，口味独特，非常适合年轻时尚顾客挑剔的眼光，既可独立开专卖店，也可在普通店里增加品种。脆皮蛋糕在蛋糕系列中迅速脱颖而出，群芳独秀，正在全国各地掀起一股新的特色美食流行风。

法式脆皮蛋糕吃法多样，可以当面包吃，可以当早点吃，可以当正餐吃，也可以和粥和汤一起吃等等，不论是什么吃法，都非常的美味，脆皮蛋糕以其产品独特的风味，脆而不燥，甜而不腻，又香又甜，法国风味，现烤现卖，远离添加剂，远离色素的非常健康元素，让消费者买得放心，吃得放心。因此，在国内外都十分受欢迎。

基础可靠：推崇“先做人后做事，通过成就别人来成就自己”的为人之道；学员可随到随学，来时持身份证或其它有效证件报名。如果有技术创新改良的，学员均可免费学习，为所有学员提供终身技术服务指导。

培训优势: 支持力度大：倾我所有，尽我所能，努力实现双赢；

风险最低：正宗技术培训、全面开店指导，拥有“少、小、低、精”的投资优势；

技术优势强：多年潜心总结和研究，浓缩京.湘.粤名菜技术精华，长期跟踪服务；

信誉度高：坚决反对“假、大、空”作风，说话做事讲实在；

信誉保证：签订合同、保障学习效果；

法式脆皮蛋糕做法：

1. 鸡蛋打入干净的盆里，加入所有糖和枫糖浆。
2. 打发至蛋糊浓稠，基本没有大的气泡，打蛋头提起来，蛋糊能挂住比较长时间不会滴落的状态。
3. 低粉过筛两边，分三次加入蛋糊中，翻拌均匀。
4. 加入油。
5. 搅拌均匀。
6. 装入蛋糕模中，蛋糕模我提前刷了点花生油。
7. 表面撒上白芝麻。
8. 烤箱180度预热，中层，上下火，18分钟左右。香喷喷的蛋糕出炉了。

合作方式：a:单独学习法式脆皮蛋糕技术：学费1800元，包学会，学3天左右。

b: 13600元，1、学习脆皮蛋糕技术。

2、配送两层四盘专用电烤箱一台，烤盘6只，服装4套，开店工具采购指导，店面装修指导方案，宣传促销指导，开业师傅上门指导。

法式脆皮蛋糕培训广州哪里好？广州广品正宗法式脆皮蛋糕培训，正宗的法式蛋糕做法及技术配方，专业化的法式脆皮蛋糕培训，随到随学，包教包会！广品餐饮将法式脆皮蛋糕制作流程标准化，从设备选型、功能配置、材料配方到制作工艺等，均实现一站式培训服务。已成功帮助上万位创业者实现了赢利与人生初步理想。是投资创业的绝佳产品与机会。

公司名称：广州市广品餐饮企业管理有限公司

地址：广州市白云区西槎路99号骐利广场a505

联系方式：林小姐 13428866233

官网：<http://www.gpcypx.com>