烘焙培训学校，烘焙制作培训

产品名称	烘焙培训学校，烘焙制作培训
公司名称	深圳刘科元西点蛋糕烘焙培训中心
价格	3980.00/期
规格参数	
公司地址	深圳市罗湖区东盛路(布心路西)明泽大厦7楼
联系电话	0755-25803053 13713873547

产品详情

学时30天，学费3980元（包含所有材料费，教材工具费，校服）毕业后发结业证

课程时间安排	西点面包烘焙课程内容
第1-2天	基本烘焙理论、材料、工具、设备、前景的介绍
第3-16天	烘焙入门初级；主要甜面团的学习，及一般常温蛋糕的制作（主要学习品种见副表），包括圆形、橄榄形、扁形、花圈、牛角形、圆柱形、6种基本形状练习，及面包基本形状的扩展练习。一般常温蛋糕的理论知识及实际操作包括戚风蛋糕及面糊蛋糕及乳沫类蛋糕，面包馅料装饰类的制作。
第17-25天	烘焙基础中级；主要面种面团学习，一般常温蛋糕一般常温蛋糕，初级开酥类的理论知识及实际操作包括戚风蛋糕及面糊蛋糕及乳沫类蛋糕，面包馅料装饰类的制作。（椰香餐包、红豆包、番茄芝士、火圈、肉松包、奶油、香葱肉松、汉堡包、奶酪条、红豆吐司、红豆奶酥、香芋雪山、玉米肉松包、香提辫子、面包泡芙、意式核桃脆饼等约80个品种）
第26-28天	烘焙进阶中级；主要低温面种面团学习，方包的延展品种练习，可颂开酥的理论知识及实际操作，括戚风蛋糕及面糊蛋糕及乳沫类蛋糕的练习。（主要学习品种届时发放附表）
第29-30天	烘焙公共课程；包括千层酥，丹麦奶酥，手指饼，螺丝条，纽扣饼干，海苔肉松条的制作，及面包馅料装饰类的制作。学习进度快的学员可真对没有学好的产品进行复习。（主要学习品种见副表）

教学方式：由学校老师讲解并示范，再由学员根据老师讲解示范的亲手操作（100%实际操作）掌握产品的方法到完成整个产品的制作
报名方式：随到随学，报名须带身份证复印件一张，四张一寸相片。
上课时间：早上9:00-12；00　下午13:30-17:30　学员住宿费用：15元/天（包水电）