

面包师培训，深圳面包师培训

产品名称	面包师培训，深圳面包师培训
公司名称	深圳刘科元西点蛋糕烘焙培训中心
价格	9980.00/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100天，学费9980元（包含所有材料费，教材工具费，校服）结业后发结业证书

课程时间安排	蛋糕裱花烘焙全科班课程内容
第1-6天	花边：水滴形状（熟悉用裱花袋挤奶油的力度并掌握水滴形状的做法），麻花形状（熟练的掌握运用力度均匀度）吊线组合(吊线力度的掌握与长短的控制)，奶油花的制裙边的制作，复习所有花边并；练习熟练达到一定的速度。
第7-12天	抹蛋糕基本胚,下午15分钟之内抹出蛋糕基本胚为合格(10分钟之内抹出蛋糕坯为合格)共三天的时间练习抹胚，基本胚是非常重要的一个环节，在不懂的情况下一定要多找老师提问与自身的充分利用时间练习。弧形圆面的制作,弧形圆面熟练度的练习,打蛋糕,烤制蛋糕
第13-17天	玫瑰花的制作,玫瑰花的复习与巩固,野菊花的制作,百合花的制作,花卉的复习
第18-33天	打发奶油练习，8款成品水果蛋糕的学习制作，淋面，写字，水果的切法。烤制蛋糕,十二生肖的学习，巧克力配件的学习制作（模具 弹簧卷 巧克力切件配件）。9款慕斯,茶慕斯，巧克力慕斯，原味慕斯，草莓慕斯，焦糖慕斯，蓝莓慕斯，蔓越莓慕斯，酸乳酪慕斯，芒果慕斯。
第34-50天	选修内容：1、仿真12生肖 2、仿真花卉6朵（法国玫瑰 幸运花 牡丹花 叶菊 罌粟花

番红花) 3、寿星公 寿星婆 圣诞老人 老鹰 凤凰 4、陶艺蛋糕6款 (魔法吸嘴 多功能小
各三款) 5、心形, 方形, 寿桃 6、欧式造型6款 7、巧克力铲花造型|精品欧式蛋糕6款
8、常用花卉6朵 (含笑花 火鹤 蔷薇花 牡丹 大丽花 康乃馨) 9、卡通头像蛋糕6款

第50-55天	学习选修内容与复习所有学过的内容
第55-56天	基本烘焙理论、材料、工具、设备、前景的介绍
第57-70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 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 糕, 面包馅料装饰类的制作。
第71-79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 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 餐包、肉松餐包、红豆餐包、番茄芝士、火圈、菠萝包、肉松包等80个品种)
第80-82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 实际操作, 括戚风蛋糕及面糊蛋糕及乳沫类蛋糕的练习。
第83-84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 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。
第85-90天	派类产品的制作学习, 起酥类产品的知识讲解, 介绍。所学产品包括丹麦类, 葡式蛋 , 金砖面包。法式欧式面包制作学习 轻芝士, 重芝士的制作 关键控制点讲解介绍示 月饼及常温糕点的制作学习(产品包括: 广式月饼, 潮式月饼, 冰皮月饼, 牛油蛋糕 岩巧克力杯, 林明顿蛋糕.)
第91天	学习内容: 经典纯巧克力蛋糕, 焦糖冰淇淋, 松饼的制作以及对前节内容的回馈总
第92-93天	学习咖啡: 内容包括 (咖啡的文化, 咖啡豆品鉴, 手冲咖啡, 虹吸咖啡, 意式咖啡 式咖啡奶泡, 咖啡基础拉花, 卡布奇诺, 拿铁咖啡7种)
第94-100天	复习所学课程中不及格产品

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
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）