

面包学校，学校的面包

产品名称	面包学校，学校的面包
公司名称	深圳刘科元西点蛋糕烘焙培训中心
价格	5980.00/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45天，学费5980元（包含所有材料、教材、校服）毕业后发结业证

课程时间安排	西点面包烘焙全科班内容(初级35个产品、中级26个产品、高级24个产品)
1-2天	基本烘焙理论、材料、工具、设备、前景的介绍
3-6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。
7-15天	烘焙基础中级；主要面种面团学习，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。（主要:椰香餐包、松餐包、菠萝包、香葱肉松卷、红豆餐包、红豆吐司、玉米肉松等）
16-25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，包括戚风蛋糕及面糊蛋糕及乳沫类蛋糕的练习。（主要：鲜奶包、香芋雪山包、椰挞、小蛋卷系列、核桃酥、抹茶红豆、半边月蛋糕、重油蛋糕）
26-27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。

28天	派类产品的制作学习（苹果派、芝士派等）
29天	起酥类产品的知识讲解，介绍。所学产品包括丹麦类，葡式蛋挞，金砖面包。
30-34天	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范
35-36天	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.)
37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结
38-45天	复习所有课程中未理解的产品

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）