

山东济宁韩式裱花培训韩式裱花蛋糕学习制作技巧

产品名称	山东济宁韩式裱花培训韩式裱花蛋糕学习制作技巧
公司名称	济宁麦喀隆食品技术推广有限公司
价格	1500.00/个
规格参数	品牌:麦喀隆 型号:全套培训
公司地址	山东省济宁市梁山县县城文化路银都庄园2-107号
联系电话	0537-7331101 13793795717

产品详情

麦喀隆培训专门设置针对韩式裱花培训制作有浓厚兴趣没有基础的学生或者对有一定的蛋糕基础想提升技术的学生，开设了目前国际上最流行的韩式裱花课程，让您学到当下最流行，最正宗、综合性最强的韩式裱花课程.....韩式裱花是在wilton裱花方法基础上，衍生和发展起来的一种裱花方法，起源于韩国，故称之韩式裱花。其特点是花卉精美、逼真，色彩搭配协调，符合亚洲人的审美习惯而广受欢迎。

课程中将学习装饰3种蛋糕，包括6个杯子蛋糕、方形裱花蛋糕或藤篮裱花蛋糕或九宫格裱花蛋糕（三选一）、郁金香裱花蛋糕或芍药裱花蛋糕（二选一）。另外会提供真蛋糕装饰。学习的花卉有维多利亚玫瑰、奥斯汀玫瑰、芍药、郁金香、向日葵、康乃馨、菊花、毛茛、矢车菊、千日红、水仙花、绣球花、大丽花、雏菊、水菊、银莲花、仙人掌、小苍兰、轮峰菊、马蹄莲、英式玫瑰、山茶花、松果等。学习的技巧有圆形抹面和方形抹面或方形编篮子。

初级：奶油霜制作。五瓣花，雏菊，玫瑰，卷边玫瑰，奥斯汀，大丽花，叶片，花蕾，。

作品：一个6寸蛋糕

中级：

满天星，丁香花，向日葵，毛茛，多肉2种，樱花，仙人球，郁金香。

作品：1个6寸蛋糕

高级：

多肉4种，月见草，浆果，三色堇，绣球，虞美人，牡丹，扶桑花，覆盆子，松果，栀子花，。

一、6个杯子蛋糕：3个多肉植物、3款花卉 二、3款方形蛋糕，任选1款（内容都会教，但只选1款做）

"花大师"韩式裱花课程

三、2款圆形蛋糕，任选1款（内容都会教，但只选1款做）"花大师"韩式裱花课程