

麦喀隆烘焙蛋糕面包糕点酥点月饼裱花技术培训学习

产品名称	麦喀隆烘焙蛋糕面包糕点酥点月饼裱花技术培训学习
公司名称	济宁麦喀隆食品技术推广有限公司
价格	3800.00/个
规格参数	品牌:麦喀隆 型号:全套技术
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

教学内容如下：

一、蛋糕类（海绵、戚风、重油、乳酪类等）

二、面包类（硬质、软质、油炸类等）

三、中西式糕点类（中点、西点、起酥、油炸）

四、月饼类（苏式月饼、广式月饼、潮式月饼、台式月饼的制作和馅料的调配）。

面包类 教学内容

1、甜面包：各种调理、花式面包、汉堡胚、黄金肉松面包、辫子包、菠萝包、餐包、排包、布丁包等

多样式及油炸面包的制作，面包饰料、馅料的制作。

2、硬质类:法式脆皮面包、乡村杂粮面包、树皮面包、奶油罗宋、麦穗、俄罗斯黄金面包等品种。

3、吐司类：切片方包、杂粮吐司、全麦吐司、白吐司、鸡蛋吐司、豆沙吐司、红豆吐司、椰蓉吐司、肉松吐司、咸吐司、彩虹吐司等。

月饼类 教学内容

广式月饼、苏式月饼、潮式月饼、台式月饼的理论知识及制作工艺。

蛋糕类 教学内容：

1、乳沫类:

模具蛋糕、奶油纸杯蛋糕、海绵蛋糕、牛奶天使蛋糕、鲜奶夹心蛋糕、泡芙、虎皮等的制作。

2、分蛋类：戚风蛋糕、奶酪蛋糕、蓝莓天使蛋糕、虎皮蛋卷、肉松蛋卷、椰丝蛋卷、元宝蛋糕、笑脸蛋糕等的制作。

3、面糊类：重油蛋糕、哈雷蛋糕、果味蛋糕、红枣蛋糕等的制作。

酥点类 教学内容：

1、混酥类：开花桃酥、饼干桃酥、芝麻薄脆饼、手指饼、杏圆饼干、蛋黄酥、瓜子酥等点心的制作

2、 清酥类：苏式月饼、老婆饼、绿豆酥饼、香芋酥、葡式蛋挞、翻花酥等的制作。

3、 西点类：各种手工饼干、蔓越莓饼干、奶油曲奇、香葱曲奇、各类小点心等的制作。

西点慕斯类 教学内容：

1、 芒果慕斯、优格乳酪慕斯、草莓慕斯、酸奶慕斯、杯子慕斯以及各类慕斯装饰等。

生日蛋糕类 教学内容：

【花卉】：玫瑰花、五瓣花、太阳花、菊花、牡丹花、康乃馨、
红掌、百合花、旋玫瑰、拉花、多瓣花、 花边制作：共计10种花边
各类寿糕；寿星等制作方法。十二生肖：共计 12个动物 蛋糕胚的基本摸法：直行胚，弧形胚、西瓜胚