

文昌职校好不好|学做蛋糕面包甜点开店收益高

产品名称	文昌职校好不好 学做蛋糕面包甜点开店收益高
公司名称	武汉市文昌高级职业学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	武汉市武昌司门口民主路23号(民主路户部巷步行街瑞苗城内)
联系电话	027-88081998 18971327977

产品详情

【文昌职校好不好|学做蛋糕面包甜点开店收益高】

武汉文昌西点学校【糕点培训专业】收集的，西点学习资料，请你分享

朴实无华的口感也好，花俏丰富的口味也罢，面包最原始的材料就是面粉、水、盐与酵母，这四大元素造就了风靡全球的各式面包种类。就在重视食品安全问题的现今，当你一口一口吞下面包享受美味时，不妨花点时间认识一下面包的基本知识吧！

水：让原料各得其所。水有穿针引线之能，既能让酵母发挥作用，也能让面团产生筋性。而适合做面包的水，以40~120ppm的硬水为佳。使用软水，面团易塌。

面粉：影响口感与味道。依蛋白质含量多寡可分成高筋、中筋与低筋三种，而制作面包多采用高筋。面粉加水揉和时能产生筋性，所以在发酵过程中，会把酵母产生的二氧化碳封锁在面团中而让面包膨胀。高筋可做出软棉口感，但口感偏硬的法国面包，就要用属于中高筋的专用面粉。

酵母：关键在菌种。酵母可使面团蓬松、提升香气与营养价值，即使是市售酵母，并非自己培养的，也都是天然的，这一点相信与许多人的既有观念不同。酵母的好坏其实要看菌种，市售商业用的酵母多是单一菌种，味道单一，而自己育种的，由于无法萃取理想菌种，所以为多株菌种，味道相比之下就较为丰富复杂。

烘焙全能班 学期三个月

烘焙业余兴趣班 学24天(周一到周六任选一天)

上课时间：全日制班,周一至周六,上午8:30-11:30 下午2:00-5:00,

食宿问题：校有食宿，费用自理，公寓式住宿设备齐全

学校地址：武汉市武昌司门口民主路23号(民主路户部巷步行街瑞苗城内)

乘车路线：

1、地铁2号线积玉桥站下D出口,马路斜对面转514、539、542路公交在临江大道汉阳门站下车，过马路进入民主路户部巷步行街，前行3分钟即到武汉市文昌高级职业学校

2、地铁4号线复兴路站下D出口出，省人民医院门前乘573、717、539路公交车在解放路后长街站下，前行上司门口天桥下去，进入民主路户部巷步行街，向江边方向步行3分钟即到

3、573、717、539、607路公交车在解放路后长街站下，前行上司门口天桥下去，进入民主路户部巷步行街，向江边方向步行3分钟即到武汉文昌高级职业学校。