

# 文昌蛋糕面包培训学校好

产品名称	文昌蛋糕面包培训学校好
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

### 【蛋糕面包培训学校哪家好？】

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！

**油脂：**可保面包柔软。可颂要好吃，奶油就是重点。奶油可提高面团的伸展性、防止水份蒸发增加面包柔软度，但油脂等级差异大，与健康息息相关。市面上常见使用的有人造黄油、酥油、橄榄油、牛油等，购买面包时，最好要小心。比起台式面包，欧式面包的油用量少，对身体较无负担。

**复合材料：**增加风味。品尝传统法式面包，是品味小麦面粉香气，但台湾人喜好丰富味道，因此会加入种子、坚果、香料与水果干等食材，在使用这些材料时，新鲜度为首要考量，再者混合入面包的比例也不宜过多，以免影响筋性活动。

**盐：**紧致面团的功效。适量的盐（如果面粉为100%，盐的比例为1~2%）可增强筋性韧性，过量易使面包无法膨胀，不足又易使面团松软不好处理。

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)

校址：武昌司门口民主路23号户部巷步行街瑞苗城内

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。