

文昌西点职业培训学校

产品名称	文昌西点职业培训学校
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

【文昌西点职业培训学校】

武汉文昌西点学校【糕点培训专业】与你分享戚风蛋糕的制作技巧

1.蛋白在冷冻库中冰冻至周围冻结

要做出适当的蛋白糖霜，蛋白必须先 在冷冻柜中冷冻至周围结冻。蛋白的温度较低可以减少蛋白糖霜失败，也可以使其中的气泡稳定，做出不容易破掉的蛋白糖霜。百甜汇西点培训提示您制作蛋白糖霜时，最好不要太细，因此加入蛋白中的砂糖要少一点（通常是将配方中的砂糖量，一半加在蛋白中，一半加在蛋黄中）。不错，蛋白加多一点砂糖可以使气泡比较细而且安定，但如果砂糖量较少，也可以用冷冻的方式使蛋白糖霜稳定。容器本身充分冰冷之后，就能让蛋白糖霜持续保持在最佳状态。当然接下来的作业必须迅速，宜在短时间之内与蛋黄面糊混合。

2.制作蛋白糖霜时在蛋白中加入柠檬汁

为了提高蛋白的起泡性要介入酒石酸钾。各位在做戚风蛋糕时可能都听过这种说法，蛋白在一般情况下是呈现弱碱性，要转成中性或者酸性才能提高起泡性，所以才要加算来降低PH值。因此，不一定要用酒石酸钾，为了避免使用添加剂，我们经常使用的柠檬汁就是最好的替代品。

3.使用热水

为了发挥蛋的风味，蛋黄与砂糖要轻轻搅拌。接着必须添加水分，这时候最好加入热水，那么轻轻搅拌的时候，砂糖的溶解速度会比较快，并且可以提高面糊的温度。面糊的温度变高，接下来与蛋白糖霜混合的时候蛋白糖霜就不容易消失。另外，温度低容易使面糊变硬，留下大的空洞，成为日后蛋糕中空洞的原因，所以需要提高面糊的温度。

糕点烘焙全能班 学期三个月

糕点烘焙业余兴趣班 学24天(周一到周六任选一天)

结业发证：学校颁发结业证书，考核合格发全国通用的职业资格证书(西式面点师证)网上可以查询，报考费另交

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,

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。