糕点培训班 天使蛋糕技术 王广峰糕点培训学校

产品名称	糕点培训班 天使蛋糕技术 王广峰糕点培训学校
公司名称	安阳市文化宫职业技术培训学校
价格	300.00/项
规格参数	品牌:王广峰餐饮技术 型号:标准型号 手机:13137216221
公司地址	安阳市安阳市文化宫十字路口向南100米路西柏维商务酒店院内四楼
联系电话	0372-3659990 13137216221

产品详情

天使蛋糕是在19世纪的美国流行起来了，当时发明了发粉，因此有许多新发明的蛋糕，天使蛋糕和巧克力恶魔蛋糕就是同时期出现的，后者以巧克力、牛油为主料。而天使蛋糕的质地和颜色如棉花般，是靠把硬性发泡的鸡蛋清、白糖和白面粉制成的。

安阳王广峰糕点小吃培训学校的天使蛋糕质地细腻绵软，外形美观，是很多食客喜爱的糕点之一。我校还开设了蛋糕班：

1.蛋糕原料知识，蛋糕制作工艺，蛋糕蓬松原理，产品保存技巧等

2.海绵蛋糕：普通3种蛋糕、巧克力蛋糕、七彩蛋糕、瑞士斑马蛋糕、魔鬼蛋糕、布丁蛋糕、橄榄蛋糕、黄金马赛克蛋糕、柠檬蛋糕、彩虹蛋糕、天使蛋糕等

3.重油蛋糕：哈雷杯蛋糕、香蕉蛋糕、果仁蛋糕、红豆蛋糕、金丝枣糕、提子蛋糕、香橙蛋糕、妙芙蛋糕等

4.戚风蛋糕：元宝蛋糕、甜筒蛋糕、虎皮蛋卷、肉松蛋卷、提子蛋卷、马来蒸糕等

全部都是专业老师授课，现场指导学员动手操作，保证学员都能够学会学懂！

地址：安阳市文化宫十字路口向南100米路西柏维商务酒店院内四楼

咨询电话：0372-3659990

传真：0372-3659990

手机：13137216221 13837286573

QQ：570861443 770799936

网址：http://www.wgfcypx.com

市内乘车路线：1路、2路、3路、4路、6路、7路、9路、10路、26路车次文化宫下车即到

汽车东站乘车路线：1路、3路、27路等车次文化宫站下车即到