

# 玉韵兰指焙多芬韩式裱花培训

产品名称	玉韵兰指焙多芬韩式裱花培训
公司名称	天宁区天宁焙多芬西点培训工作室
价格	面议
规格参数	
公司地址	天宁区延陵西路19号（嘉宏世纪大厦）1224-2室
联系电话	13775011023

## 产品详情

焙多芬韩式裱花即将开课啦！！当今流行韩式裱花，还在拼命学普通裱花？你OUT了，婚礼庆典、生日宴会上的抢戏大咖非韩式裱花莫属！来焙多芬，你会知道原来这么高大上的韩式裱花蛋糕，自己做起来居然so easy~

### 学习内容：

第一阶段：韩式蛋糕裱花基础 1. 韩式裱花蛋糕销量直线上升背后秘密；  
2. 专业韩式裱花蛋糕奶油霜的制作方法；  
3. 韩式裱花蛋糕专业奶油霜的制作方法，直线DIY奶油霜，全面掌握制作方法；  
4. 韩式裱花蛋糕奶油霜抹面直胚技巧； 5. 韩式裱花蛋糕奶油霜抹面方胚技巧；  
第二阶段：韩式蛋糕秘方，配色调色 1. 韩式裱花蛋糕调色技巧； 2. 韩式裱花蛋糕配色技巧；  
3. 如何正确使用韩式蛋糕裱花嘴； 4. 如何正确使用韩式蛋糕裱花袋；  
5. 韩式裱花蛋糕裱花嘴的使用及每种角度的变化， 6. 深入对韩式裱花专用使用方法角度学习；  
第三阶段：韩式蛋糕花边技术 韩式裱花蛋糕之花边贝壳边、窗帘边、曲奇边、花瓣边DIY制作；  
第四阶段：韩式蛋糕花精华课程  
韩式裱花蛋糕之花卉太阳花、向日葵、仙人球、芦荟、玫瑰花、毛茛花、五瓣花、银莲花DIY制作；  
第五阶段：韩式蛋糕仿真植物及花篮，多肉课程 韩式蛋糕裱花圈层花、千层花、奥斯丁玫瑰、康乃馨、铅笔花、菊花、洋玫瑰、桔梗花、松果、松树、树莓、圣诞树制作；第六阶段：韩式蛋糕3D动物课程  
韩式蛋糕裱花仿真动物制作；第七阶段：韩式蛋糕豆沙裱花课程  
韩式蛋糕裱花芍药花、山茶花、兰盆花制作；第八阶段：韩式蛋糕渐变色及刺绣课程  
韩式蛋糕裱花渐变色、刺绣蛋糕制作 第九阶段：韩式裱花蛋糕多层组合课程