我想学蛋糕，请问西点蛋糕培训？

产品名称	我想学蛋糕，请问西点蛋糕培训？
公司名称	台州市路桥新火焰餐饮企业管理有限公司宁波分公司
价格	.00/个
规格参数	新火焰:西点培训 新火焰:咖啡饮品培训 新火焰:翻糖蛋糕培训
公司地址	宁波市海曙区石碶街道雅戈尔大道535号
联系电话	0574-87166213 18957467674

产品详情

新火焰烘焙教育培训简介：新火焰烘焙教育培训是一所经相关部门批准成立，以专业培训：西点，蛋糕，面包，翻糖，韩式裱花，咖啡奶茶，港式甜品为主的正规合法的培训单位。自2014年创办以来，已面向社会各界人士开设培训课程，以务实及高质量的教学方式让学员学到技术，成功进入烘焙及西点行业，有的工作在一线岗位，有的成功创业，广大学子为烘焙行业的发展做出了自己的贡献。

来校乘车路线：

1、义乌校区：从义乌火车站乘坐809路公交车，经过14路，在现代花园下。换乘18路，经过2站，在恒风交运（副食品市场）站下车

2、从义乌商贸城客运站乘坐公交108路，在恒风交运（副食品市场）站下车

2、宁波校区：从宁波火车站或客运中心汽车站乘坐地铁2号线在 鄞州大道 站下车，直走两百米，过红绿灯到达。

3、台州校区：台州客运南站步行100米在（客运中心）站乘坐904路，坐到（机电五金城）站下车，步行630米至路北派出所。

承诺：【新课程正在不断更新中，老学员返校升级新课程可免费学习】

宁波校区招生电话：18957467674（杨老师）微信：18957467674 地址：宁波雅戈尔大道535号2楼

义乌校区招生电话：13335910211（李老师）微信：13335910211 地址: 义乌农贸城中街17号7楼

台州校区招生电话：18906593552（徐老师）微信：18906593552 地址：台州市珠光街197号5楼

宁波校区官方网站：http://www.xdpxxx.cn

义乌校区官方网站：http://www.xdpxxx.com

台州校区官方网站：http://www.xdpxxx.net

二、【办学特色】以课程表实操教学为主，循序渐进教学，学会一课学下一课，包学会，学会为止。

三、【培训课程设置】

1、生日蛋糕裱花专业班 2、西点专业班 3、面包专业班
4、创业全科班（包含西点，面包，生日蛋糕裱花）三个课程 5、翻糖蛋糕特训班 6、韩式裱花专业班
7、咖啡专业班 8、奶茶专业班 9、咖啡奶茶综合班。

四、【招生对象及报考条件】

对西点，蛋糕，面包，翻糖，韩式裱花，咖啡，奶茶，甜品感兴趣想学习创业的学员

五、【报名须提交的材料】

1、持本人身份证复印件正面一张

2、一寸照片两张（红底，蓝底，白底）均可

3、外地学员可以通过微信，进行预约报名

六、【课程时间安排】

周二到周日，周一休息，上午8:30—11:30 下午1:00—4:30

课程学习内容及课时：备注：全部课程以90%实操为主，10%理论课程为辅。

生日蛋糕裱花课程概括：学习市面上各种生日蛋糕的制作，包括（水果蛋糕，私家蛋糕，卡通蛋糕，欧式蛋糕，祝寿蛋糕，裸蛋糕，裱花蛋糕，平面绘画，人物蛋糕，为主的9大类生日蛋糕款式的制作与裱花技法。

学习款式无限制，以学员自己能够独立操作为标准）慕斯冻品类：包括：六种慕斯，提拉米苏，私家小甜点，蛋糕表面巧克力制作与装饰，水果的装饰与切法为主。

蛋糕裱花课程详细学习内容：

一：裱花基本技能：

第一天：戚风蛋糕胚（实操）

第二天：奶油的搅拌（实操）

第三天到第六天：抹面：直胚，弧形胚，心形胚，方形胚，的抹法和成品蛋糕制作。（实操）

第七天：生日快乐中英文，寿繁体，寿草体的手法掌握和成品蛋糕制作。（实操）

第八天到第十五天：花边：拉丝，直线拉丝，藤条拉丝，拉小草，挤爱心，小花，挤星星，贝壳边，毛毛虫，麻花边，云朵边，扭八边，波浪边，绸缎边，树叶边，裙带边，吊边，花篮边，寿桃边，玫瑰边，弧形边，小草边的手法掌握和成品蛋糕制作。（实操）

二、韩式裱花技法：

第十六天：叶子：小树叶，大树叶的手法掌握和成品蛋糕运用（实操）

第十七到二十天：花卉的做法：玫瑰花，五瓣花，火鹤花，牡丹花，百合花，康乃馨，菊花，向日葵的手法掌握和成品蛋糕运用（实操）

第二十一天：上色：色素：全色，上夹色，中间夹色，喷粉：边缘过渡色，中间线条色的手法掌握和成品蛋糕制作。（实操）

三、动物奶的应用：

第二十二天：动物奶的理论知识讲解，动物奶油的打法，千层皮，班戟，雪媚娘，木糠杯，水果杯，盆栽，大白这类私家小甜品的成品制作。（实操）

四：欧式胚的应用：

第二十三天到二十五天：欧式蛋糕胚：沿边刀推，刮圆球，刮贝壳，沿边刮片推手法的掌握和成品蛋糕的制作。（实操）

五：蛋糕巧克力插件的制作

第二十五天到二十七天：蛋糕巧克力配件：巧克力的理论知识讲解。心形，树叶，篱笆，线条，方形，三角形，12生肖的手法掌握和成品蛋糕制作。（实操）

六：慕斯，提拉米苏的制作：

第二十八天到二十九天：慕斯：慕斯的理论知识讲解。原味慕斯，抹茶慕斯，酸奶慕斯，果馅慕斯，巧克力慕斯杯，提拉米苏杯的成品慕斯制作。（实操）

七：蛋糕装饰用的水果的切法：

第三十天：水果切法：苹果切法三种，葡萄切法二种，芒果切法一种，草莓切法一种，圣女果切法一种。（实操）

西点课程概括：学习市面上各种常温蛋糕的制作，包括（戚风蛋糕，海绵蛋糕，纸杯小蛋糕，蛋糕卷，天使蛋糕，乳酪蛋糕，重油蛋糕，意式甜点，起酥，各种时尚小饼干，经典中式点心，）

西点课程详细学习内容：

第一天：西点概念发展史分类简述和设备工具原料的认识（理论）

第二天：葡萄酥，中原宫廷核桃酥（成品制作）

第三天: 蔓越莓饼干，意大利青柠（成品制作）

第四天：曲奇，芝麻薄饼（成品制作）

第五天：蛋黄酥，千层酥（成品制作）

第六天：蝴蝶酥，叶柳条（成品制作）

第七天：菠萝泡芙，老婆饼（成品制作）

第八天：学过的课程考试（成品制作）

第九天：理论知识讲解：原料的作用（成品制作）

第十天：天使蛋糕卷，戚风蛋糕胚（成品制作）

第十一天：巧克力海绵底，蜂蜜千层蛋糕（成品制作）

第十二天:轻乳酪蛋糕，哈雷蛋糕（成品制作）

第十三天:蜂巢蛋糕，养生红枣蛋糕（成品制作）

第十四天：学过的课程考试（成品制作）

面包课程概括：学习市面上各种花式甜面包，花式咸面包，丹麦面包，软欧包，方包吐司，调理面包，小吐司，硬质面包，重油面包，意式面包学习。

面包课程详细学习内容：

第一天：面包概念发展史分类简述和设备工具原料的认识（理论）

第二天：基础手法练习：滚圆，橄榄球，卷棒，搓长条（实操）

第三天：芝麻餐包，水果排包（成品制作）

第四天：菠萝面包，毛毛虫面包（成品制作）

第五天：奶酪包，香芋面包（成品制作）

第六天：豆沙包，墨西哥面包（成品制作）

第七天：学习过的课程考试 概念分类原料作用（理论）

第八天：蛋黄贝贝，培根面包（成品制作）

第九天：热狗面包，辫子面包（成品制作）

第十天：肉松包，甜甜圈（成品制作）

第十一天：全麦软欧包，原味吐司（成品制作）

第十二天：三明治，椰子吐司（成品制作）

第十三天：豆沙吐司，法棍（成品制作）

第十四天：奶香片，大牛角（成品制作）

第十五天：披萨，学习过的课程考试。

4、创业全科班：学习内容包括：（蛋糕裱花课程，面包课程，西点课程）三门课程的全部学习内容。正常学习课程掌握时间：2个半月—3个月左右学会。其中生日蛋糕裱花为一个月到一个半月，西点面包均为15天。

翻糖蛋糕课程概括：学习内容包括：翻糖工具原料的使用，翻糖膏，干佩斯的制作和使用方法，翻糖塑形基础手法练习，常用的翻糖装饰品制作，花卉的制作，公仔的制作，翻糖饼干的制作，糖霜饼干的制作，翻糖杯子蛋糕的制作，翻糖棒棒糖的制作。

翻糖课程详细学习内容：

第一天：翻糖蛋糕讲解，制作翻糖蛋糕所需工具的认识，制作翻糖蛋糕所需原料的认识（理论）

第二天：翻糖膏的制作：经典配方、制作详解、保存方法、使用技巧，干佩斯的制作：经典配方、制作详解、保存方法、使用技巧（实操）

第三天：翻糖塑形基础手法练习：揉团、擀压、搓圆、搓长条、搓圆锥、压模、嵌模、花边模、擀薄片、切割、捻龙须、包糖皮、圆直形、圆弧形、正方形、心形、润色 上素（膏）、上色（喷）粉（实操）

第四天：常用装饰品制作：字牌、 蝴蝶结、草莓、玉米、香梨 、小寿桃、金园宝、童鞋、高根鞋、辣椒（实操）

第五天：花卉的制作：桃花、百合花、玫瑰花、康乃馨、鸡蛋花、牡丹花、绢花、菊花、马蹄莲、水仙花、小雏菊（实操）

第六天：公仔制作：卡通：叮当猫、kt猫、愤怒小鸟、小猪、企鹅、小黄鸭（实操）

第七天：人物：新郎、新娘、蜘蛛侠、奥特曼、小女孩，托马斯。

第八天：蕾丝花边的制作，经典及制作详解、宝存、使用（理论与实践）

第九天：翻糖饼干：小熊，狐狸，小黄人（实操）

第十天：翻糖饼干、小熊、狐狸、小黄人，手工蕾丝构图、浑然一体构图，巧妙层次构图，精美绘图构图（实操）

第十一天：翻糖杯膏：立体：彩虹，多肉植物，花形，卡通（实操）

第十二天:平面：花草、文字、各种模具（实操）

第十三天：棒棒糖心制作、巧克力棒棒糖、翻糖棒棒糖（实操）

第十四天十五天：学员制作结业成品翻糖蛋糕一款（实操）

韩式裱花课程概括：学习内容包括：六种奶油霜的打法，韩式裱花花卉制作与手法练习，
韩式裱花蛋糕的主题设计方法和理论，韩式裱花颜色搭配，韩式裱花蛋糕的审美与创意构思，多肉植物的制作，豆沙裱花。

韩式裱花课程详细学习内容：

第一天：韩式裱花讲解，韩式裱花设备和工具的认识，韩式裱花蛋糕原料的认识（理论）

第二天：底胚：重油蛋糕胚，纸杯蛋糕（实操）

第三天：奶油霜：意式奶油霜，法式奶油霜，英式奶油霜，美式奶油霜，淡奶油奶油霜（实操）

第四天:韩式裱花基本手法练习：意式奶油霜抹胚，豆沙奶油霜抹胚，线条，花边，花体字（实操）

第五天：裱花钉，转换器，惠尔通花嘴，俄罗斯运用（理论加实操）

第六天到第七天：玫瑰花，奥斯丁玫瑰皱，缎带玫瑰，牡丹花，五瓣花，郁金香，山茶花，毛茛，芍药，樱花，小皱菊，康乃馨，苹果花，绣球花，叶子，花骨朵，仓兰，大丽花，菊花，向日葵（实操）

第八天：蛋糕主题：蛋糕主题，蛋糕分类，流行款式，布局构图（实操）

第九天：颜色搭配：颜色理论讲解，全色，上加色，中间夹色（实操）

第十天：蛋糕审美：精美蛋糕制作基础，整体蛋糕创作构思（理论）

第十一天：测试（实操）

第十二天：纸杯蛋糕：多肉植物：纸杯蛋糕裱花，俄罗斯花嘴运用，千佛手，小刺球，满天星，珍珠吊兰，仙人球，仙人柱，藤蔓（实操）

第十三天到十四天：豆沙奶油霜的颜色搭配技巧，豆沙奶油霜抹胚，花边，多肉植物，花朵解析（理论加实操）

第十五天：结业作品，豆沙裱花整款蛋糕制作（实操）

咖啡课程概括：学习内容包括：咖啡工具的认识运用，咖啡机械类的认识与运用，意式咖啡，花式咖啡，拉花咖啡的制作与理论实践，调制冰咖啡，无酒精咖啡，带酒精咖啡。

咖啡课程详细学习内容：

一、意式咖啡

第一天：咖啡理论 espresso（理论加实操）

第二天：康宝蓝　玛琪雅朵　布雷卫（实操）

二、花式咖啡

第三天：拿铁咖啡 香草拿铁 焦糖拿铁（实操）

第四天：摩卡 摩卡奇诺 卡布奇诺（实操）

第五天：美式咖啡 爱尔兰咖啡 皇家火焰（实操）

第六天：鸳鸯 百利咖啡 恋上咖啡（实操）

第七天：冰拿铁 水果冰咖（实操）

三、单品咖啡

第八天：比利时 手冲壶 聪明杯 虹吸壶 （实操）

第九天：越南壶 法压壶 摩卡壶（实操）

第十天：学员毕业作品实操

奶茶课程概括：学习内容包括：奶茶机械类的认识与运用，制作奶茶的工具认识与运用，台式奶茶，港式奶茶，冰沙，三大类。

奶茶课程详细学习内容：

一、奶茶

第一天：原味奶茶底 原味奶茶 桂圆红枣茶 红豆奶茶 阿萨姆奶茶（实操）

第二天：花草生香 黑糖奶茶 布丁奶茶 布丁 椰香芒果 丝袜奶茶（实操）

第三天：鲜芋奶茶 浓情紫薯 焦糖椰香奶茶 鸳鸯奶茶 麦香奶茶 珍珠奶茶（实操）

二、热饮

第四天：蜂蜜柚子茶 红豆燕乐 香草花生 乌龙枣茶 桂圆红枣茶（实操）

第五天：热柠檬红茶 红枣姜茶 椰香紫薯 香蕉牛奶 芒果果奶（实操）

第六天：草莓香蕉牛奶 草莓红豆果奶 柠檬薏米水 金椰紫薯奶提 热可可 蛋花椰汁（实操）

三、冰饮

第七天：凤梨野菊 冰镇绿豆汤 金桔柠檬百香 苹果葡萄 葡萄红西柚 野梅汁（实操）

第八天：蜜桃诱惑 青苹果乐园 草莓香蕉 芒果优多 柠檬优格 桂花阿萨姆（实操）

第九天：金桔柠檬汁 花草生香 双莓恋曲 蔓越莓红茶 芒果鲜果优 野莓百香蜜露

第十天：草莓玫瑰蜜 贵妃红茶 木瓜牛奶 香芋牛奶 香蕉可可 黑糖奶茶（实操）

第十一天：柳橙石榴 芒果星冰乐 鲜芋奶茶 姜母桂圆红枣茶 椰香芒果（实操）

第十二天：草莓鲜果优 薄荷柠檬茶 木瓜鲜果优（实操）

四：奶盖

第十三天：抹香红豆 草珠红枣 椰香蜜豆 绿茶 乌龙 咖啡（实操）

五：奶昔

第十四天：香蕉奶昔 木瓜奶昔 芒果奶昔 蓝莓奶昔 蔓越莓奶昔（实操）

六：气泡水

第十五天：蓝色妖姬 粉色恋人 芒果芦荟 薄荷冰制 柠檬冰爽 金桔柳橙 红色佳人（实操）

七：分层

第十六天：南瓜仙芋奶提（热） 鲜芋椰香星奶提（冰）（实操）

八：沙冰

第十七天：红豆冰沙 蓝莓冰沙 抹茶冰沙 绿茶牛奶冰沙 玫瑰牛奶冰沙 橙香冰沙（实操）

第十八天：香草雪顶冰沙 巧克力雪顶冰沙 草莓雪顶冰沙（实操）

咖啡奶茶综合班：学习内容包括咖啡专业班和奶茶饮品班的全部学习内容。其中咖啡包括拉花12天，奶茶十八天。共30天。