

# 翻糖蛋糕培训班/专业翻糖蛋糕培训机构/陕西翻糖蛋糕

产品名称	翻糖蛋糕培训班/专业翻糖蛋糕培训机构/陕西翻糖蛋糕
公司名称	西安市雁塔区建国糖艺信息咨询服务中心
价格	5350.00/个
规格参数	品牌:建国翻糖培训中心 型号:无
公司地址	陕西省西安市东二环矿山路上东大道8号楼
联系电话	029-63621176 15094079326

## 产品详情

翻糖蛋糕培训班/专业翻糖蛋糕培训机构/陕西翻糖蛋糕培训 2017年西安翻糖蛋糕培训学校甜品班，学习当下时尚流行的翻糖蛋糕与拉糖技术，认识各种翻糖工具和用途,由中国餐饮美工大师马建国老师亲自指导！ 一、初级课程 3300元 认识各种翻糖工具和用途

学习翻糖膏的调制，糖膏上色，糖皮覆盖

花卉类：马蹄莲，雏菊，太阳花，玫瑰花，康乃馨，梦幻花，苹果花，茉莉花，叶子 翻糖基础

装饰类：蕾丝彩带，蝴蝶结，底边装饰，覆盖镶嵌手法坯子烤制，奶油糖霜制作，纸杯蛋糕的烤制和装饰，翻糖饼干的烤制和装饰。 二、高级课程 5350元

花卉类：百合花，铃兰花，蝴蝶兰，牡丹，水仙，花束制作

喷枪的使用和糖花上色。干佩斯的调制，浇淋式翻糖，刺绣手法，异型蛋糕的制作。

芭比蛋糕，汽车蛋糕，高跟鞋造型，包包造型等，皇家糖衣配制，吊线装饰手法等。

卡通塑型手法：鼠牛虎兔龙蛇马羊鸡猴狗猪。喜羊羊，超级玛丽，多拉A梦

圣诞老人，卡通人偶新郎新娘的制作。 多层蛋糕的组合，婚礼蛋糕的设计与配色。

奶油霜调色配色技巧翻糖全能班课程:糖皮干佩斯的制作糖花錫制作（玫瑰，毛梗，百合，奥斯汀，牡丹，）卡通人偶，动物制作，仿真人物制作多层翻糖蛋糕得色彩搭配，包面，制作，刷秀，翻糖饼干，纸杯翻糖蛋糕等所有课程学员均上手实操，理论相结合学习，以达到有独立完成作品錫能力。 全日制上课，早9：00-12：00 午1：00-18：00 凡是来建国翻糖培训中心（官网

：www.02963621176.com）报名学习的学员，可在2年内再次回来免费进修学习。学习优秀的学员我们还将免费推荐翻糖工作，在全国各大饼房、蛋糕店、西餐酒店工作，工资3500元起步。 西安建国翻糖培训中心，打造国内独一无二的翻糖技能，我们期待在这里与你的相约，如想了解更多有关翻糖蛋糕培训的信息.建国糖艺信息咨询服务中心|||翻糖蛋糕培训班/专业翻糖蛋糕培训机构/陕西翻糖蛋糕培训