

贵州蛋糕培训

产品名称	贵州蛋糕培训
公司名称	贵州大盛餐饮管理有限公司
价格	1.00/位
规格参数	价格:电议或面议 教学:一对一教学 地址:贵州省贵阳市观山湖区金阳商业步行街G区G2栋3楼8号
公司地址	贵州省贵阳市观山湖区金阳商业步行街第G幢G2单元3层7号
联系电话	0851—84828020 17784995660

产品详情

贵州蛋糕培训哪家好-【贵州大盛餐饮培训】

课程详情

项目：蛋糕系列培训

提供：慕斯蛋糕、水果巧克力蛋糕、戚风蛋糕、重油蛋糕、海绵蛋糕、天使蛋糕、芝士蛋糕、黑森林蛋糕、翻糖蛋糕、生肖裱花类蛋糕、等等

理论篇：蛋糕的知识、蛋糕的起源、鲜奶油的操作以及注意事项、蛋糕的创意与装饰、蛋糕的分类、色彩的搭配、巧克力知识

抹胚篇：直胚、圆胚、方胚、心胚

花卉篇：玫瑰花、百合、菊花、牡丹等等

花边篇：麻绳篇、贝克边、区奇边、u形边、玉米边、辫子边等等

成形蛋糕：干柴烈火、美羊羊、盛夏的果实、叮当猫、寿桃、唯爱（心形）等等

烘焙篇：海绵蛋糕、蛋糕胚、贵妃蛋糕、元宝蛋糕、绿茶养颜蛋糕、葱花肉松蛋糕、虎皮蛋糕、椰蓉蛋糕、双色蛋糕、巧克力蛋糕杯等等

面包：椰蓉面包、豆沙面包、台湾黑沙面包、菠萝面包、奶油泡芙、曲奇饼干等等

报名前学员均可先试吃，后报名学习

培训流程：

1：蛋糕体

第一步，主要系统学习如何使用面粉、白糖、鸡蛋、色拉油等食材制作各类蛋糕体。

2：烘烤

第二步，主要系统学习各类蛋糕体的烘烤知识。这些知识点包括：烘烤时间、温度掌握、成色等重要内容。

3：裱花

第三步，主要系统学习各类花式蛋糕的裱花技术知识。

4：装饰

第四步，主要系统学习各类花式蛋糕、生日蛋糕装饰以及蛋糕水果的切法和艺术造型等知识。

5：设备原料

为什么选择大盛餐饮

贵州大盛餐饮培训学校是餐饮培训业界著名品牌。学校专业从事：“特色粉面、中式烹调、烧烤、中西式面点、时尚冷热饮品、风味小吃、特色火锅、卤菜、西式快餐、糕点烘焙”等技术研发与培训。其中，中式烹调：“牛肉粉、羊肉粉、肠旺面、烧烤、烤鱼、火锅、炒菜、卤菜、小吃”等系列；全能西式：“蛋糕类、面包类、点心类、裱花类、月饼、西式冻品、西式快餐”等系列；时尚饮品：“咖啡、奶

茶、奶盖、慕斯、冰沙、奶昔、果汁、冰点、冰粉”等系列。

学校常年招生，随到随学，包教包会，从零开始学，入学即签订培训协议，学不会可免费再学，中途不再收任何费用。经学校多年来培养造就了一批又一批餐饮业的老板及专业技术人才，并建立起完善的服务保障体系。我们还为学员免费提供开业前的各项指导，店面设计策划及筹备工作等，真正做到让学员创业无忧。

学校教学设施齐全，环境舒适，师资力量雄厚，各项规则制度完善。理论与实践融为一体，一次交费学习，长期同类技术免费服务与升级，学校在社会中树立了良好的口碑，成为广大餐饮创业者、美食爱好者充电学习的必要首选单位。2016年，贵州大盛餐饮培训学校，成为社会公众认可的重点厨艺培训学校之一。

地址：贵州省贵阳市观山湖区金阳商业步行街G区G2栋3楼8号

电话：0851—84828020 17784995660 17784985660

QQ：1261587254 724395410

微信：dscypx