

贵阳蛋糕培训|贵州蛋糕培训

| | |
|------|---|
| 产品名称 | 贵阳蛋糕培训 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/个 |
| 规格参数 | 价格:电议或面议 电话:0851-84828020 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

贵阳蛋糕培训|贵州蛋糕培训-【贵州大盛餐饮培训】

奶油裱花课程

一.【办学优势】

1.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。

2.两人同时报一个班，一人全费，另一人只需一半学费，包两人都学会！

3.承若包教包会，不会可免费重学；

二.【学校课程设置及收费标准】

裱花精品班：（电议或面议电话：0851-84828020 17784995660 17784985660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) 包含材料与工具费并送学习资料和工作服围裙学习

三.【招生对象】

对蛋糕制作感兴趣或想西点蛋糕创业的学员

四.【课程时间安排】

周一到周六, 周日休息一天。上午9:00下午18:00

奶油裱花课程内容

一.生日蛋糕裱花专业基础知识及工具认识使用和鲜奶打制作法。生日蛋糕裱花人员个人卫生及行业职业道德。

二.直形胚, 圆弧形胚, 心形胚, 四边形胚,各种欧式拉胚,多种实用的陶艺蛋糕胚

三.生日蛋糕各种花边的制作:

水滴花边, 玫瑰花行边, 玫瑰吊式形花边, 吊式形花边、牙形花边, 叶子形花边、螺旋花边、小草花边, 线条形花边, 吊式形花边, 线条形花边等。

四.生日蛋糕各种花卉的制作及代表含义

玫瑰花、菊花、百合花、向日葵、荷花、小红花、五叶花、风车花,大丽花,蝴蝶兰,牡丹花,红鹤芋,牵牛花,水仙花等制作方法。

五.生日蛋糕生肖及人物的制作:

1.十二生肖仿真动物与卡通动物----鼠、牛、虎、兔、龙、蛇、马、羊、猴、鸡、狗、猪。

3.生日蛋糕人物动物----寿星、寿婆、圣诞老人,仙鹤,小熊,喜洋洋,梅花鹿,天鹅,凤凰等

4.生日蛋糕植物----树、山、草地, 寿桃及排笔画等

六.生日蛋糕常用艺术字体：

祝福语的艺术字体写法、祝福语：生日快乐，寿，福如东海，寿比南山，英文生日快乐，百年大寿。等

七.生日蛋糕调色制作,色彩搭配,

喷色，画线条，调色等。

八.生日蛋糕整体组合制作。

花式蛋糕，果酱蛋糕，双层蛋糕，多层蛋糕,欧式水果蛋糕，陶艺蛋糕,生日,祝寿,节日,结婚,喜庆,儿童蛋糕等.

九.生日蛋糕巧克力制作

巧克力融化，铲花，铲棒，抹块及各种造型。

十.欧式蛋糕的水果切法及拼摆。

苹果切法，猕猴桃切法，芒果切法,火龙果切法，葡萄玫瑰花法，黄桃切法，橙子切法,草莓,菠萝等切法和摆法

十一.个性蛋糕，芭比娃娃，海绵宝宝，米琪，新娘...

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”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