

拔丝蛋糕培训,拔丝蛋糕加盟

产品名称	拔丝蛋糕培训,拔丝蛋糕加盟
公司名称	深圳市诚信餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	培训内容:拔丝蛋糕培训 培训方式:一对一 培训效果:包教包会
公司地址	深圳市宝安区沙井街道衙边学子围工业区8栋二楼南面
联系电话	020-29810570 13428866233

产品详情

拔丝蛋糕培训,拔丝蛋糕加盟,林经理 134-2886-6233,黄金拔丝蛋糕是在传统蛋糕的基础上,加上诱人食欲的肉松,与蛋糕原有的香味相得益彰,已经上市深受顾客好评。现场制作,比工厂生产更新鲜。成品外观饱满,鼓胀突出,大小一致,整体协调,好看,悦目。手摁一下,Q弹明显,如此海绵一样弹性突出,组织细腻没有杂质。颜色以黄色为主,嫩黄为辅,蛋香肉松风味扑鼻而来,清新之感溢于言表。

拔丝蛋糕单技术培训费用元,拔丝蛋糕加盟费(15-30平方)9600元人民币。
甲方免费提供授权牌一份,一台2成4盘的电烤箱,广告写真4张(1.2*1.6长)服装4套,宣传单1000张,传授拔丝蛋糕技术培训,送肉松蛋糕,枣泥蛋糕,脆皮蛋糕技术,销售经营手册、店面装修图案;需要来总部考察学习,进行制作工艺、配方的学习;我们的配方技术是一套流程,很多已经量化,无餐饮经验、无厨师基础的人都保证能学会;学习期间免材料费,开业师傅上门带店3天。

拔丝糕的主要成分是面粉、鸡蛋、奶油等,含有碳水化合物、蛋白质、脂肪、维生素及钙、钾、磷、钠、镁、硒等矿物质,食用方便,美容养胃,是人们最常食用的糕点之一。拔丝蛋糕制作步骤:

- 1.将鸡蛋,细糖,盐放进打蛋机中速搅拌均匀
- 2.加入低筋粉,泡打粉高速打1分钟,再低速加入牛奶与专用肉松
- 3.加入蛋糕油高速1分钟换中速加入大豆油搅拌均匀即可装入模具8分满烘烤温度200/180烤30分钟左右

黄金拔丝蛋糕是是一种特色小吃甜点,口感松软,甜而不腻。品牌创造价值,卓越品质,细节决定成败,执行决定战略,广州广品餐饮专业黄金拔丝蛋糕培训,美味可口的黄金拔丝蛋糕培训,正宗专业的黄金拔丝蛋糕培训,广州首家黄金拔丝蛋糕培训机构,雄厚的黄金拔丝蛋糕培训师资力量,全程以实际操作为主,为让学员易学易掌握,我培训中心实行一对一的手把手教学,包教包会,学会为止!要想学到正宗的黄金拔丝蛋糕做法及技术配方就要到广品餐饮黄金拔丝蛋糕培训中心!

