高级开店全科班

产品名称	高级开店全科班
公司名称	郑州斯卡奇教育咨询有限公司
价格	1.00/5680
规格参数	西点烘焙:01 奶油裱花:02 小甜品:03
公司地址	郑州市金水区东风路姜寨村72号209室
联系电话	0371-6322007 18839797697

产品详情

课程内容

【西点烘焙】

1.甜面包花式: 毛毛尖，田园芒士，肉松条，沙拉肉，.肉松卷面包。

2.三明治胚子制作，烘烤成品，各种口味（香烤，玉米，日式，包装）黄油吐司的制作，圣雪面包的制作。

3.调理面包，日式调理，各种口味吐司制作（红豆，椰蓉，肉松，豆沙）

4.杂粮面包，金麦面包，法式软包，硬质面包，木材面包，俄罗斯大列巴。

5.丹麦面包，丹麦牛角，丹麦热狗，丹麦起士串。

6.彩虹卷，调理蛋卷，重油杯子蛋糕，枣糕。

7.黄金砖蛋糕，大理石蛋糕，云朵蛋糕。

8.生日蛋糕胚子制作，慕斯蛋糕底制作，抹茶红豆卷。

9.香蕉蛋卷，柠檬蛋糕，黑钻面包，玛芬蛋糕。

10.杏仁核桃酥，蔓越莓饼干，曲奇饼干，绿茶酥饼干。

11.手指饼干，龙口酥饼干，马赛克饼干。

12.白皮枣心，椰蓉酥，香芋酥，蛋黄酥，老婆饼。

13.冰激凌蛋糕，水果蛋糕，黑加伦饼干。

14.轻乳酪（芒士蛋糕）水果派（蓝莓，香糕，布丁蛋糕）

15.牛油拉丝面包，牛油排包，鸡蛋吐司，小吐司。

16.丹麦北海道，丹麦龙北，丹麦富士山，丹麦金砖。

17.酒鬼饼干，意大利水晶饼，少林酥饼干。

18.夏尔格兰酥饼干，罗马盾牌饼干。

【奶油裱花】

1. 裱花奶油胚抹制

2. 裱花蛋糕圆形成型

3. 奶油花卉与翻糖花卉的装饰组合

4. 外加手工画蛋糕，卡通蛋糕，欧式水果蛋糕的赏析讲解

5. 多种配方蛋糕底胚制作（巧克力、原味、抹茶、沙架）

6. 异形蛋糕胚制作(书本、汽车、芭比娃娃)

7. 奶油花朵挤制【玫瑰花、菊花、兰花、喇叭花 玫瑰花，健康花，旋转花，大富贵，牡丹花，火鹤，紫罗兰，仙人掌，山茶花，嘉宝菊，千日红，康乃馨，绣球花，郁金香，旋转玲，向日葵，大丽花，睡莲，旋转玫瑰花卉蛋糕，马蹄莲花卉蛋糕，菊花花卉蛋糕，百合花卉蛋糕，荷花花卉蛋糕，蝴蝶兰花卉造型组合】

8. 裱花的专业基础知识以及各种工具的认知使用

9. 各种花边制作【普通花边 定制花边 抹胚】

10. 生肖及人物的制作：【鼠 牛 虎 兔 龙 蛇 马 羊 猴 鸡 狗 猪情景造型】 寿星寿婆【仙鹤 圣诞老人 小鹿情景造型】

11. 艺术字体的写法. 色彩简单搭配

12. 中式、欧式生日蛋糕的制作

13.各种慕斯

14.水果切片雕刻及巧克力插件的制做

15.流行烘焙单品制作（鲜果蛋糕、芒果千层、榴莲千层任选1—2种）十 .赠送一天翻糖体验课。