

# 韩式裱花蛋糕

产品名称	韩式裱花蛋糕
公司名称	郑州斯卡奇教育咨询有限公司
价格	880.00/2380
规格参数	韩式裱花:01
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

- 1 韩式裱花奶油霜的配方及制作 基础抹面（圆面，直面）
- 2 韩式裱花双霜调味 调色 调色的制作及运用技巧
- 3 韩式裱花花嘴的使用方法及角度变化的运用花式技巧
- 4 韩式裱花各式流行花边，花卉的制作及讲解
- 5 韩式裱花杯子蛋糕，大蛋糕流行款式的局部讲解
- 6 花边线性练习（奶油霜制作，裱花霜制作，刺绣的裱制工艺，三种花篮的裱制方法，四类流行花边制作）
- 7 花性练习（五瓣花 雏菊 玫瑰花 菊花 康乃馨 山茶花 罂粟花 向日葵 毛茛 奥斯丁玫瑰 绣球 小苍兰 芍药 卷边玫瑰 牡丹花 郁金香）
- 8 成品搭配练习（花卉配色，花卉种类组合，边饰装饰，整体蛋糕的布局设计，4款多肉植物杯子蛋糕制作，奶油霜抹面与淡奶油打发技巧，韩式花边DIY）
- 9 韩式3D手绘蛋糕，蛋糕转印手法技巧，卡通造型仿真转印，贝克嘴装饰成品
- 10 毕业蛋糕（任选一款韩式裱花蛋糕作为毕业作品，6层奶油霜抹面）

培训时间【6天】 课程价格：2380元

河南斯卡奇西点烘焙学院 孙老师：18839797697 微信 15890211514