

石家庄蛋糕培训学校 32天开店 欧乐焙

产品名称	石家庄蛋糕培训学校 32天开店 欧乐焙
公司名称	河北欧乐焙餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	石家庄高新区黄河大道98号东城国际四号楼三层
联系电话	13933146881 15533934212

产品详情

32天开店创业课 6998元 赠10款饮品课程 【蛋糕基础】 1. 认识蛋糕裱花的基础工具。 2. 机器设备的讲解。 3. 鲜奶油的操作及注意事项。 4. 贝壳花边、曲奇边、扭结边、串珠边，花篮边、u形边，窗帘边、花瓣边、饺子边、喷丝 5. 玫瑰花、五瓣花、康乃馨、旋转玫瑰、非洲菊、牡丹、艺术字。 6. 直坯、圆坯、方坯、心形坯。 7. 蛋糕胚配料及制作 【成品蛋糕】 1. 水果的切法和艺术造型。 2. 水果蛋糕、小高层蛋糕 3. 芭比娃娃蛋糕、小汽车蛋糕 4. 花卉蛋糕、手绘蛋糕 5. 鲜花蛋糕、双层蛋糕的制作 6. 彩虹蛋糕、小黄人蛋糕 7. 巧克力蛋糕、黑森林蛋糕 8. 水果裸蛋糕、动漫蛋糕 【饼干糕点】 1. 饼干：蓝莓小精灵、蔓越莓饼干、杏仁巧克力、夏果、马卡龙、阿拉棒、芝士咸饼、曲奇饼干 2. 起酥类：拿破仑、千层酥、老婆饼、蛋黄酥、曲奇饼干 3. 月饼类：广式月饼、老月饼、冰皮月饼 4. 戚风类：火锅蛋糕、天使蛋糕、时尚卷糕 5. 海绵糕：拔丝蛋糕、密布顿蛋糕、养生蛋糕、北海道 6. 重油蛋糕：磅蛋糕、红丝绒蛋糕、蔓越梅布丁 7. 芝士类：轻芝士、重芝士 8. 泡芙：脆皮泡芙 【面包欧包】 1. 一次发酵工艺：调理面包、焗烧热狗、匈牙利、维多利亚、雪夹面包、培根披萨、至尊烤肉披萨、培根汉堡、鸡蛋火腿堡 2. 二次发酵工艺：吐司类面包、全麦吐司、牛奶吐司、带馅吐司、切片面包、提子吐司、红豆吐司、肉松吐司、彩虹三明治、现烤三明治、岩烧乳酪、法兰克福 3. 餐包类：牛角餐包、切棒、雪芙餐包 4. 丹麦面包：手撕包、串烧、双色牛角、金钻、富士山面包、一帆风顺、小旋风 5. 天然发酵面包：黑豆豆、乳酪包、柏拉图、格瓦斯、法棍