

沧州烘焙培训 32天课程 石家庄欧乐焙

产品名称	沧州烘焙培训 32天课程 石家庄欧乐焙
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

1. 裱花蛋糕基础 10天

- (1) 认识蛋糕裱花的工具，机器设备使用
- (2) 鲜奶油的操作以及注意事项
- (3) 植物奶油，乳脂奶油，动物奶油的不同特质的打发的使用情况和存放方法
- (4) 常用花边练习：贝壳花边，曲奇花边，扭结花边，串珠边，花蓝边，U型边，窗帘边，花瓣边，饺子边，喷丝。
- (5) 常用花：玫瑰花，五瓣花，旋转玫瑰，
- (6) 常用艺术字（生日快乐2种字体，HAPPY BIRTHDAY 一种字体，寿字2种字体，福如东海寿比南山)
- (7) 抹坯技巧：直坯，圆坯，方坯，心型坯，双层坯打桩定型 颜色调色

2. 成品蛋糕 6天

- (1) 水果的切法和艺术造型
- (2) 水果蛋糕系列
- (3) 小高层蛋糕系列
- (4) 芭比娃娃系列
- (5) 小汽车系列
- (6) 花卉系列
- (7) 手绘蛋糕系列
- (8) 彩虹蛋糕系列
- (9) 双层蛋糕系列
- (10) 巧克力蛋糕

- (11) 黑森林蛋糕
- (12) 水果蛋糕系列
- (13) 动漫蛋糕系列
- (14) 淋面蛋糕系列
- (15) 插件制作
- (16) 奶油颜色的调配，多边形蛋糕的切法

3.面包烘焙 8天

- (1) 调理面包：毛毛虫，巧克力奥利奥，知音，蓝莓芝士，甜甜圈，菠萝奶油包，海苔肉松，麻辣培根，披萨，汉堡，奶棒。
- (2) 吐司类：带馅吐司（红豆吐司，提子吐司，椰蓉吐司，豆沙吐司，肉松吐司），鸡蛋吐司，白切片
- (3) 早餐面包类：现烤三明治，法式乳酪，岩烧乳酪，法式奶香片。
- (4) 丹麦类面包：手撕包，串烧，双色牛角，丹麦黄桃，丹麦热狗，水果夏威夷，脏脏包。
- (5) 天然酵母面包：黑雷面包，乳酪包，柏拉图，格瓦斯，法棍

4.糕点饼干8天

- (1) 饼干：蓝莓小精灵 蔓越莓饼干，便便饼干，马卡龙，芝士咸饼
- (2) 网红必备：蛋白糖，葡式蛋挞，焦糖布丁，蟹小贝，闪电泡芙
- (3) 蛋黄酥：竹炭味，抹茶味，传统原味，红丝绒味。
- (4) 曲奇：牛奶味，抹茶味，巧克力味。
- (5) 脆皮泡芙：抹茶黄桃，原味奶酪味，巧克力奥利奥味，火龙果味
- (6) 大福：草莓味，抹茶味，巧克力味。
- (7) 北海道：卡仕达馅料调配方法
- (8) 常温蛋糕：拔丝蛋糕，黄金蛋糕，金丝枣糕，蔓越莓布丁生日蛋糕坯，红丝绒杯，重芝士。
- (9) 奶冻卷：红丝绒奶冻，抹茶奶冻卷。
- (10) 月饼：广式月饼
- (11) 桃酥：宫廷桃酥，核桃酥