

开店必学糕点大全来济宁面包制作蛋糕做法

产品名称	开店必学糕点大全来济宁面包制作蛋糕做法
公司名称	济宁市任城区乐天利烘培技术咨询中心
价格	500.00/个
规格参数	
公司地址	山东省济宁市任城区益民东区回迁7号楼（经营场所）
联系电话	18854726230

产品详情

蛋糕房必备糕点制作

开口笑，是北京油炸式糕点，外观呈球形，表面沾有芝麻，经过油炸后，自然裂开口，像人大笑似的，口感酥脆可口，外观诱人。

绿豆饼，也称绿豆酥或者绿豆糕。它采用纯天然的绿豆为原料，纯手工工艺精制而成；烤制好的绿豆饼的皮面金黄鲜亮，柔软可口，吃上一口，更是妙不可言。它不使用任何防腐剂和色素，以其皮酥、清晰多层，味道香浓酥软、入口即溶、香醇诱人、细腻香软，吃后口齿留香，令人回味无穷，是大众喜爱的健康食品。绿豆饼是一款夏季解暑的极佳糕点，他还具有解毒，开胃的功效，尤其是适合小孩、老人和女性朋友。

蜜三刀，北京传统特色风味小吃。具有浆亮不粘，味道香甜绵软，芝麻香味浓厚的特色。

牛舌饼这种小吃，过去的烧的饼铺都有供应，眼下市场却很少见到。据说是因为经营者嫌其利小而不愿再做。牛舌饼因形如牛舌而得名，是北京小吃中一种常见的烤制类品种。

蛋黄酥是一款非常精美的小点心，它造型可人，香甜可口，里面是豆沙或者莲蓉馅，里面有一颗咸鸭蛋黄，皮是一层层的，表面刷有蛋黄液，沾有芝麻，是一款深受大家喜爱的西点。

香芋酥，它层次分明，有香芋的清香，吃起来非常酥脆香甜，是一款非常健康糕点。

紫薯酥，类似于各种酥类糕点，只是换成了特制的紫薯馅儿，香甜四溢。

蛋挞，台湾称为蛋塔，挞为英文“tart”之音译。现在有葡式蛋挞和港式蛋挞之分。它外层为松脆的挞皮，口感酥脆香甜，内层则为奶香浓郁的黄色凝固蛋浆，可口怡人。

油炸绿豆糕是市面上一个比较普遍而且非常受欢迎的糕点，其内是松松软软的纯绿豆馅儿，既不是非常的甜，而且非常香，适合夏天食用，不过，绿豆糕保质期有限，想要走流通或者需要长期保存的需要添加防腐，而且严格包装的。

东北酥饼，有些地区将其称为老婆饼，油炸酥，香酥饼，油炸小酥饼等。它是一个皮非常酥的糕点，故因此得名，酥饼表面金黄，皮一层层的非常酥脆，它制作精细。它的皮有多种，但共同特点是酥脆可口，馅儿包括白糖馅（主馅儿）、黑芝麻、五仁、花生、桂花、川蜜、玫瑰、香芋、椒盐、葱香、绿豆沙、红豆沙、板栗、黑米、香米、各种水果馅儿等等。是一款在市场上非常流行的适合大量批发的糕点。

黄油饼是一款非常好吃的休闲甜点，它有两片圆形酥点夹馅儿，四周沾有椰丝，外观也非常美观。

济宁乐天利糕点培训中心，有专业从事糕点行业30年的资深面包师亲自授课，有近200种糕点可供学员选择。培训大类有生日蛋糕、中式糕点、西式糕点、中秋月饼、汤圆、休闲食品、食品防腐技术等。该培训中心面向全国招生，随到随学，提供一对一手把手教学，全部以实操为主，包教包会，并免费提供食品机器品牌、厂家、材质、规格、价位等介绍，推荐最适合学员的设备，同时，培训中心提供糕点销售方案，推广铺货经验等。

各类糕点技术咨询电话：18854726230杨女士QQ：2268079693