

# 蛋黄酥制作过程学习蛋黄酥技术

产品名称	蛋黄酥制作过程学习蛋黄酥技术
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

### 蛋黄酥培训

蛋黄酥是汉族常见的特色点心，跟苏式月饼的做法有很多共通之处。同时也是一款非常精美的小点心，它造型可人、香甜可口。里面以豆沙或者莲蓉做馅，再配上一颗咸鸭蛋黄，咸甜适口，是一款深受大家喜爱的西点。

济宁乐天利糕点培训中心制作的蛋黄酥，一直坚持采用严格的制作的工艺和研制配方。使得烤出来的蛋黄酥色泽金黄、香酥可口、馅香软糯、咸甜适口。

济宁乐天利糕点培训中心是一所专业培训地方特色和风味小吃的培训机构，我们这里有专业的糕点师傅，从事这行30多年，有丰富的糕点制作经验。了解适应当今流行的新品，可供学员们学习。

学习专业的蛋黄酥去哪里？自然要来济宁乐天利糕点培训中心啦。我们这里培训项目多种多样：油炸蜂蜜小面包，炒糖，蛋挞，宫廷桃酥、奶油泡芙、花生酥、瓜子酥、芝麻酥、无水蜂蜜蛋糕、迷你小蛋糕、芝麻锅巴、欧式枣糕蛋糕、番茄蛋糕、鸡蛋卷、蜂蜜小面包、香酥炸包、欧式香蕉蛋糕、老婆饼、炒芙、等200多个品种。学员可以选择自己想要学习的品种。

济宁乐天利糕点培训中心是由专业老师进行一对一授课，学员亲自动手操作。老师传授配方，缴费后不再收取任何其他额外费用。并免费提供开店指导一站式服务。学期不限制学会为止。学习后需要开店使用购买的机器，我们也可以免费提供厂家电话。或者我们帮您购买设备。

咨询电话：18854726230

QQ:2268079693

联系人：杨女士