

培训生日蛋糕制作方法裱花蛋糕制作

产品名称	培训生日蛋糕制作方法裱花蛋糕制作
公司名称	济宁市任城区乐天利烘培技术咨询中心
价格	2000.00/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

裱花蛋糕制作方法培训

生日蛋糕产品介绍

生日蛋糕为一种常见的蛋糕。

种类：鲜奶蛋糕、水果蛋糕、慕斯蛋糕、无糖蛋糕、巧克力蛋糕、冰淇淋蛋糕、大型蛋糕

培训时间：我们是一对一教学，随到随学的教学方式。保证来到的学员能学会做好。

生日蛋糕培训课程安排

- 1、生日蛋糕裱花专业基础知识及工具认识使用和鲜奶打制作法；直形胚、圆弧形胚、心形胚、四边形胚，各种欧式拉胚。
- 2、生日蛋糕各种花边的制作：水滴花边，玫瑰花行边，玫瑰吊式形花边，吊式形花边、牙形花边，叶子形花边、螺旋花边、小草花边，线条形花边，吊式形花边，线条形花边等
- 3、生日蛋糕各种花卉的制作：玫瑰花、菊花、百合花、向日葵、荷花、小红花、五叶花、风车花,大丽花,蝴蝶兰,牡丹花,红鹤芋,牵牛花,水仙花等制作方法
- 4、生日蛋糕生肖及人物的制作：十二生肖仿真动物与卡通动物----鼠、牛、虎、兔、龙、蛇、马、羊、猴、鸡、狗、猪；生日蛋糕人物动物----寿桃等；生日蛋糕植物----树、山、草地，寿桃及排笔画等
- 5、生日蛋糕常用艺术字体：祝福语的艺术字体写法，祝福语：生日快乐、寿、福如东海、寿比南山、英文生日快乐、百年大寿等
- 6、喷色、画线条、调色、色彩搭配

7、生日蛋糕整体组合制作：花式蛋糕、果酱蛋糕、双层蛋糕、多层蛋糕、欧式水果蛋糕、生日、祝寿、节日、结婚、喜庆、儿童蛋糕等

8、生日蛋糕巧克力制作：巧克力融化、铲花、铲棒、抹块及各种造型

9、欧式蛋糕的水果切法及拼摆：苹果切法、猕猴桃切法、芒果切法、火龙果切法、葡萄玫瑰花法、黄桃切法、橙子切法、草莓、菠萝等切法和摆法

咨询电话：18854726230杨女士。QQ:2268079693

微信：18854726230