# 制作培训脆皮蛋糕技术南瓜蛋糕制作过程

| | |
|---|---|
| 产品名称 | 制作培训脆皮蛋糕技术南瓜蛋糕制作过程 |
| 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

蛋糕制作过程

脆皮蛋糕的产品特点：外皮香脆、口感柔软、欧式风味，且带有浓郁的牛油香味，令你回味无穷！

泰国香米蛋糕是精选泰国香米为原料，再辅以牛奶、蛋清，经过多种制作工序，精心研制成香味、口感和色泽皆佳的蛋糕新品种。特有的松软度，仅有的独特香味，一经推出，迅速火爆！

南瓜蛋糕，顾名思义，就是在蛋糕中添加了南瓜，所以口感有南瓜的清香，入口后有润滑口感，让人非常喜爱，该蛋糕富含各种维生素，是一款口味独特，又非常健康的糕点。

纸杯蛋糕，也叫做玛芬蛋糕，它不仅味道香甜诱人，连样子都是独具匠心，它有多种口味。

橄榄蛋糕，形似橄榄，组织细腻，色泽金黄，松软可口，非常好吃。

乐天利培训多种蛋糕制作过程，我们由糕点师亲自教学，随到随学，包教包会。

咨询电话：18854726230杨女士。QQ:2268079693

微信：18854726230