

湖南西点烘焙培训，娄底培训西点烘焙的地方

产品名称	湖南西点烘焙培训，娄底培训西点烘焙的地方
公司名称	南京百勺味餐饮管理有限公司
价格	888.00/个
规格参数	小吃培训:小吃培训
公司地址	全国
联系电话	18374888225 15895908183

产品详情

湖南西点烘焙培训，娄底培训西点烘焙的地方

【美食简介】

烘焙，又称为烘烤、焙烤，是指在物料燃点之下通过干热的方式使物料脱水变干变硬的过程。烘焙是面包、蛋糕类产品制作不可缺少的步骤，通过烘焙后淀粉产生糊化、蛋白质变性等一系列化学变化后，面包、蛋糕达到熟化的目的。也能使食物的口感发生变化。

【营养价值】

人类钟爱烘焙食品首先是它营养丰富，且不说多数烘焙食品，都适合添加各种富有营养的食物原料，仅就其主原料小麦粉而言，就有着其他谷物望尘莫及的营养优势。小麦粉所含蛋白质是大米的2~3倍，是玉米粉的2倍左右，尤其是其含钙量约为大米的4倍，玉米粉的8倍以上。VBI、VB2、尼克酸等含量小麦粉都是大米的3~4倍。此外，烘焙食品由于酵母菌的理化作用，富含蛋白质、氨基酸，易于吸收，并具有良好的口感和色泽。因此，在西方国家，烘焙食品的面包（bread）几乎就成了食物和粮食的代名词。

烘焙食品不仅营养丰富，更具有其他食品难以比拟的加工优势。小麦粉特有的面筋成分，使得烘焙食品不但可以加工成花样繁多、风格各异的许多形式，而且由于其面团的加工操作性、蒸烤胀发性、成品保藏性和食用方便性等特点，使它成为人类进入工业化时代以来，最有影响的工业化主食品。

【培训内容】

酥皮蛋挞，葡式蛋挞，果味蛋挞，巧克力蛋挞，红豆蛋挞，QQ蛋挞，奶昔蛋挞，紫薯蛋挞，原味泡芙，

奶油泡芙，脆皮泡芙，手指泡芙，千层蛋糕，哈雷蛋糕，贝壳蛋糕，纸杯蛋糕，三角蛋糕，甜筒蛋糕

【课程安排】

- 1.蛋挞挞皮的制作技术与技巧。
- 2.蛋挞水的制作技术与技巧。
- 3.泡芙的制作流程与方法。
- 4.半成品的烤制方法、温度控制方法。
- 5.烤箱操作工艺讲解。
- 6.开店选址、店面设计、经营管理技巧。

【培训时间】

一般3--7天，根据个人掌握情况而定。

餐饮培训小吃技术中心

联系人：陈经理

小吃创业热线：183-7488 8225

小吃创业微信：183.7488.8225

打工不如自己创业，俗话说，学会一个技术，

致富整个家庭

联系我学两送两

加入餐饮培训轻松致富创业

【郑重承诺】

- 1.先来考察，满意再缴费学习。
- 2.一次性收费，中途不再收取任何费用，三年免费技术升级。
- 3.不限制学习时长，随到随学，学会为止，满意为止。
- 4.名师手把手教学，您自己亲手操作，包学包会。

5.免费提供专业开店指导服务。

6.免费提供菜单，装修参考资料。

7.学习期间包吃，有宿舍，住宿每天收取30元管理费。