

## 长沙西点技术培训 长沙蛋糕培训

产品名称	长沙西点技术培训 长沙蛋糕培训
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

### 产品详情

#### 减少开支

很显然，蛋糕的大小会影响其价格，但蛋糕设计者提出了几种建议。有时蛋糕师会用小块的蛋糕做一个体积较小的蛋糕，或者用冰淇淋和浆果作为填充，如果新人用的是简便餐车或小桌子，推荐使用较小的蛋糕，也可在大型婚礼上使用大底座的蛋糕。较小的蛋糕使新人能买到适合他们的蛋糕，只不过小了一点而已。如果你买一个三层的供一百个人享用的蛋糕，再加上四个十英寸的蛋糕，你就可以只花1000元满足另外一百个人的需要，否则你需花费3000多元。

长沙市红星鹏飞学校cshxpfscspxxx.人力资源和社会保障厅批准成立的一所烹饪学制教育学校。该校从创建以来，以培养和造就烹饪人才为己任，艰苦创业，勤俭办学，为省内餐饮业培养出了无数烹饪技术人才，现大多数是饮食业的骨干，都开办了各种各样的餐饮店、加盟店。其专业性强，师资力量雄厚，教学

质量高。戚风蛋糕是改良的海绵做法，是一个美国厨师发明的，里面除了蛋、面粉、糖，还放了植物油、水（增加组织湿度，使口感蓬松且湿润），但是因为面糊比较湿、不容易膨胀，所以要加BP帮助面糊发泡、膨胀。戚风面糊因为比较湿，烘烤时需要攀着烤模壁往上爬升，否则面糊不会长高，蛋糕会扁扁的，组织也会有点硬、没有孔隙。长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校主要专业致力于特色小吃、早餐早点、特色酱卤、冷饮奶茶、炒菜、西点的培训和考证，属于长沙市人力资源和社会保障局定点培训机构。

因这款蛋糕的口感和组织特别柔软，绵滑，所以就叫做ChiffonCake.海绵蛋糕完全靠打发蛋（全蛋或是分蛋）来形成蛋糕组织里的孔隙，典型的海绵蛋糕里只有蛋、面粉、糖。口感比较结实、绵密，吃的时候容易觉得噎喉咙（和戚风相比较来说）。

专业的蛋糕西点培训学校，长沙市红星鹏飞学校专家团队，学会即可开店，长沙市红星鹏飞学校在教学上实施“技能+素质”一体化教育，一方面注重学生技能的培养，为学生提供更多的实践机会;另一方面重视学生综合素质教育，培养学生成为符合社会需要的复合型、专业型人才。学校在培养学生具有较强实务操作能力的同时，还教授其餐饮企业管理知识，不仅使学生获得职业技能。

蛋糕是一种古老的西点，一般是由烤箱制作的，蛋糕是用鸡蛋、白糖、小麦粉为主要原料。以牛奶、果汁、奶粉、香粉、色拉油、水，起酥油、泡打粉为辅料。经过搅拌、调制、烘烤后制成一种像海绵的点心。

湖南最好的烘焙培训哪里好?长沙市红星鹏飞学校。选择长沙市红星鹏飞学校的优势，一，强大的师资力量，让您所学的技术高人一等。二，更实惠的培训费用，更实用的技术价格可以让您“货比三家”。三，红星鹏飞承诺包教包会，滚动式的一对一教学，让您事半功倍。四，实体饼店的练习，让您可以在工作中得心应手。五，强大的合作伙伴，让您的就业无忧。六，全程饼店策划，让您的创业梦想成真。我们热烈欢迎喜欢和愿意从事烘焙的朋友加入我们，一起为中国的烘焙事业加油!

长沙红星鹏飞厨师培训学校蛋糕种类：1、千层蛋糕 2、水果蛋糕 3、香蕉蛋糕 4、奶宝蛋糕 5、翡翠蛋糕 6、脆皮蛋糕 7、天津金丝枣糕 8、小虎皮蛋糕 9、日本蛋卷 10、鲜奶球 11、葡萄毛巾卷 12、彩虹蛋糕 13、哈雷杯 14、海绵蛋糕 15、小纸杯蛋糕 16、戚风蛋糕

长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校培训项目主要有特色小吃、早餐早点、特色酱卤、冷饮奶茶、炒菜、西点等工种，以上工种多年来，在市人社局，长沙市民政局以及相关部门的指导关心下，我校的办学规模不断扩大，教学质量不断提高，深受用人单位和广大学员的好评。

原本为法国人在度过圣诞节必备的应景年节点心。法国人在耶诞夜时，不管在哪里工作的游子都会赶忙回乡团聚，就象中国人守岁一样，有全家团圆守

夜的习惯。当守到半夜的时候，通常会全家聚在暖炉前，一起吃木材蛋糕，配着咖啡或红茶，一面驱赶寒意，另一方面也借机联络家人间的感情。

作用：使面包形成均匀的焦黄色或金黄色。面包在烘烤过程中内部的变化1) 面包坯温度、水份变化及内部结构的形成面包坯处在烤炉中后，同时接收热量的来源或方式有：加热管的热辐射、烤盘的热传导、炉内热空气对流传热。A . 烘烤初期a . 表皮的形成刚入炉的生坯，表面温度为30 左右，首先遇到热空气。热空气中水份会被冷坯冷凝成水珠并附着在其表面。但这是在极短的时间内发生的，很快水珠会汽化，且面包表面温度迅速上升到高于100 ，这样表面会干燥，并形成白色的薄表皮。b . 面包皮（壳）的形成同时，热量往内部传导，内层温度也在上升，短时间内表皮下的温度接近100 ，形成外高内低的温度梯度分布。

学校宗旨：发展厨师职业教育，切实提高餐饮行业从业人员素质  
厨艺技能水平

授人以鱼不如授人以渔，深圳卡卡蛋糕面包西点培训学校，会传授给每个学员最核心的烘焙技术，最实用的烘焙技巧，最健康的烘焙配方，最美味特色的产品和最贴近市场的经营理念。

在长沙红星鹏飞厨师培训学校餐饮训练，就是学有所成、学以致用！成功创业才是硬道理！好技能，才是运营的硬道理；好校园，才是培养人才的乐土；好师资，才是学习的方程式:实操，重复操练，才能让学员把握到好技能。还要向学员讲解终端运营中言语行为的一致性和情感化，以及文明理念的统一作为运营训练的重中之重，把运营理念的实效方法和东西不折不扣地实践到每个学员旁边。2018年红星鹏飞厨师培训学校餐饮训练重拳出击！要给就把较好的给学员！

好消息：欢迎各位创业朋友前来报名，任意学习六个项目，告别打工，小本创业。[红星鹏飞]  
提前与唐老师预约1人学费可以两个人来学

早餐油条类培训——油条，麻球，现磨豆浆、营养稀饭等

早餐包子店培训——长沙德园包点，馒头，烧麦，桥麦，花卷，肉包，营养粥烧麦，馒头，花卷，蒸饺，馄饨，小茼包，绿豆粥等等

早餐粉技术培训——牛肉粉，羊肉粉，猪脚粉，鹅肉粉，鸭血粉丝，原味汤粉，鱼粉，卤粉，螺蛳粉，酸辣粉，砂锅粉，土豆粉，凉粉，凉面，凉皮等...

早餐饼技术培训——梅菜扣肉饼，老家肉饼，卤肉卷，手抓饼，肉夹馍，酱香饼，葱油饼，糖油粑粑，千层饼，武大郎烧饼，等等

快餐技术类培训——浏阳蒸菜，猪脚饭，卤肉饭，煲仔饭，盖码饭，快捷菜，木桶饭，黄焖鸡米饭，快餐小炒，特色炒饭等...

特色菜技术培训——平锅跳水鱼，干锅鸭头，石锅鱼，重庆烤鱼，钱粮湖土鸭，鸳鸯火锅，麻辣香锅，跳跳蛙，九子香辣蟹，特色火锅、特色干锅等..

夜宵烧烤类培训——特色烧烤，辣卤海鲜（新），特色烤猪蹄，开心花甲，锡纸烧烤，脆皮玉米（新），铁板烧，麻辣烫，串串香，砂锅粥，口味虾，油炸小吃..

卤水类技术培训——绝味鸭霸王，酱板鸭，卤菜，烤鸭，热卤等...

小吃类技术培训——特色烧烤，开心花甲，锡纸烧烤，烤猪蹄，辣卤海鲜，麻辣烫，铁板鱿鱼，铁板豆腐，

酸辣粉、串串香，臭豆腐，砂锅粥，泉水豆腐，泡菜，凉拌菜，沙县小吃，奶茶等...

冷饮甜品类技术——台式/港式/韩式奶茶店技术，广式糖水/台湾冰粥，鲜榨果汁，现做冰淇淋

长沙市红星鹏飞小吃培训学校 成立于2008年，属于长沙市人力资源和社会保障局定点培训机构，主要从事长沙市特种作业及外来农民工技能提升的培训工作。主要的项目有特色小吃、早餐早点、特色酱卤、冷饮奶茶糖水甜品、炒菜、西点蛋糕面包等。

长沙红星鹏飞培训优势：

20年专注专业小吃培训——【专业】

口味正宗、地道，三年内技术升级免费学——【味道】

红星鹏飞小吃培训行业一家人力资源劳动保障局颁布的一所学校，专业老师一对一授课手把手教学，从基础的食材挑选开始教您，让您学习无忧经营不愁——【实力】

理论学习：

- 1.开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。
- 2.项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。
- 3.店铺经营小技巧，轻松创造财富。

示范讲解：

- 1.专业老师手把手的实战示范，讲解技术。
- 2.老师实践操作中带你回忆理论学习阶段中的开店技巧，原材料选择，采购，成本、预算。

自我实践：

- 1.备原材料，老师旁边检查指导。
- 2.自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。
- 3.学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。