西点师就业培训 西点创业班 蛋糕培训学校 学面包烘焙

产品名称	西点师就业培训 西点创业班 蛋糕培训学校 学面包烘焙
公司名称	北京市海淀区唐人美食职业技能培训学校
价格	6800.00/期
规格参数	北京唐人美食:期 西点培训:期
公司地址	北京市海淀区大钟寺14号
联系电话	18518193867

产品详情

西点师就业培训 西点创业班 蛋糕培训学校 学面包烘焙西点主要分为蛋糕类、烘焙类、甜点类和饮品类这四大类，每一个大类又细分的很多小类，像蛋糕类的就包含蛋糕的花边、蛋糕的花朵、蛋糕抹胚、巧克力蛋糕、慕斯蛋糕、翻糖蛋糕和基本的韩式裱花蛋糕等课程类目。不同的学校内容也会有所区别，学西点一定要看清楚课表内容。西点培训班课程介绍：本专业适合零基础初学者，课程内容涵盖了一、二线城市的全线产品，既有一般西饼店里的流行品种，又有高档店中的时尚产品，同时还涉及了西点工作室、网店、微店中的特色产品。乳酪慕斯清酥及圣诞姜饼系列代表者本专业的最高水准，是学习西点师梦寐以求的极品技术，也是学员全面掌握西点技术，提升整体技术水平的必修专业。

西点培训班学习内容：1、流行面包系列墨西哥包、原味菠萝包、日式豆沙圈核桃奶霜、椰蓉面包、香肠面包卷、原味吐司、蜜豆吐司（水果）、甜甜圈牛角面包、丹麦提子卷、丹麦巧克力面包、丹麦水果面包、金砖面包、里昂木柴棒、法式长棍、欧式粗粮纤维、粗粮三明治（芝士火腿）2、欧式极品饼干、甜点系列揉制曲奇：美式趣多多、花生坚果曲奇切制曲奇：美式蔓越莓、钻石饼干、杏仁切片挤制曲奇：法式手工曲奇（香草、抹茶、巧克力）罗马盾牌饼干、意式坚果饼干芝麻瓦片、核桃酥

3、流行经典蛋糕系列全蛋：日式海绵蛋糕、法式海绵蛋糕分蛋：戚风蛋糕坯子、瑞士卷、花纹蛋糕卷重油蛋糕：美式马芬蛋糕、英式水果磅蛋糕精品蛋糕：维也纳沙架、歌剧蛋糕精品蛋糕：布朗尼、黑森林4、全系精品慕斯蛋糕、镜面系列硅胶模具：酸奶慕斯、咖啡慕斯杯装慕斯：芒果乳酪杯、巧克力慕斯杯经典甜品：提拉米苏、手指饼干专用慕斯模具：树莓慕斯、榴莲慕斯（加果冻镜面技术）传统甜品：日式轻乳酪蛋糕、法式重乳酪蛋糕

5、清酥类、节日产品、甜品系列清酥类：蝴蝶酥、椰蓉条、拿破仑混酥类：核桃派、柠檬派、苹果派泡芙类：闪电泡芙、菠萝泡芙中秋月饼：广式月饼、冰皮月饼圣诞姜饼屋设计、饼干制作、挂霜技术、小装饰制作6、欧式水果蛋糕、中式花卉蛋糕系列植物奶油打发、抹坯子（圆形、方形）、裱花袋使用、三角纸裁切及挤制奶油力度的训练6号、42号、12号、拔草嘴使用变化、生日快乐、假水果装饰整体蛋糕29号、44号、57号、38号裱花嘴的花边技术及变化编筐、祝寿蛋糕、寿字学习奶油调色、玫瑰花、玫瑰花（单旋转）、吊线

7、中式花卉、生肖动物系列学习大丽花、百合花、马蹄莲制作技术蝴蝶兰（三种）学习牵牛花系列生肖：羊、兔、生肖整体蛋糕生肖：猪、狗、生肖整体蛋糕8、整体蛋糕系列平面卡通机器猫、喜羊羊制作平面小熊头蛋糕、虎头蛋糕祝寿：松鹤挤制技术、现代祝寿蛋糕欧式水果蛋糕：学切水果，使用光亮膏，巧克力淋面，做水果蛋糕双层蛋糕制作技术（结业评比）

西点培训班专业亮点：1、完全针对就业、创业开店人士定制的超值课程，就业、创业两不误。2、每年两次的课程更新，保证了本专业产品永远走在行业的前沿。3、课程内容全部公开透明，收费合理超低，轻轻松松学西点。4、模块教学，循环授课，不凑班，学员可以随到随学。5、每天、每节课学员亲自动手实操，专业技师细心指导，包教包会。6、毕业生可以终身享受更新课程的配方和制作方法，保持技术领先。蛋糕培训学校学校地址：北京市海淀区北蜂窝中路信悦华庭2号楼一层底商乘车路线：地铁9号线北京西站下车北广场对面北京唐人美食西点培训班