

长沙蛋糕西点培训

产品名称	长沙蛋糕西点培训
公司名称	长沙市雨花区咪食甜品工作室
价格	.00/个
规格参数	1:1 1:1 1:1
公司地址	湖南省长沙雨花区南大路38号
联系电话	15675250525

产品详情

湖南品味餐饮管理有限公司旗下一家专门从事蛋糕面包西点翻糖调酒咖啡技术培训机构。

长期承接各类主题甜品台、宝宝宴、花式调酒商业演出、鸡尾酒会、私人party、冷餐宴会。

课程概括：基础烘焙课程、蛋糕裱花课程、韩式裱花课程、法式西点课程、甜面包、吐司、软欧包等、翻糖课程、巧克力课程各种装饰酱和夹心酱的制作。

巧克力调温、费列罗、星空巧克力内馅、日式生巧、巧克力插件等。

如何辨别醒面作业已经完成

以手指轻按，有指痕残留就表示完成。醒面的目的在于松弛因滚圆而产生的弹性，所需时间依面包的种类和滚圆的弹度而定，指尖轻按面团后离手，若有指痕残留，则表示醒面已经完成。醒面的时间比发酵及最后的发酵时间来的短，在滚圆好最后的面团时，有时会松弛一开始滚圆的面团，要是情况而定。

可对面包的种类即对成品的要求改变水蒸气的用量有的烤箱附有在烘烤时产生水蒸气的功能。烘烤时，水蒸气的量愈多（拉长产生水蒸气的时间），烤出的面包体积愈大，且皮薄、有光泽、口感轻。相反的则皮厚无光。基于这样的差异可依面包的种类和个人的喜好，来改变水蒸气的量，但太多或太少都不建议哦。