

# 烘焙西点专业学历 恒尔慧咨询有限公司 武汉西点

产品名称	烘焙西点专业学历 恒尔慧咨询有限公司 武汉西点
公司名称	武汉恒尔慧商务咨询有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	湖北省武汉市洪山区卓刀泉南路虎泉街87号武汉大学国际教育学院教学楼二楼
联系电话	15926402234

## 产品详情

武汉恒尔慧HOH教育隶属湖北中南高1级职业技术学校培训中心，是中国具有规模化、正规化的调酒师、咖啡师、茶艺师、西点师培训中心，也是国家职业资格考试申报中心；致力于培养高素质的调酒师、茶艺师、咖啡师、西点师人才，培养的学员已经遍布全国各地，目前，武汉恒尔慧HOH教育标准化的课程体系已经成为行业发展的模板之一。

### 盐

#### 1、赋予咸味

赋予咸味、提升风味；面团含糖量较高的话适当减少盐分的比例来调整平衡

#### 2、调整发酵

抑制阻碍发酵的物质和细菌；注意酵母混合后活性降低（所以，一般不这样操作）

#### 3、强化面团物性

提升麸质，强化气体保持力

盐在面包制作中用量各有不同，用于吐司面包时为2%、糕点面包时是0.8%、加入红豆面包的红豆内馅中则是0.3%。

依制作品项不同，盐的用量随之改变，因此即使是相同的食品，日本关西和东北地方的盐用量也会有所差异。

武汉恒尔慧HOH教育隶属湖北中南高1级职业技术学校培训中心，是中国具有规模化、正规化的调酒师、咖啡师、茶艺师、西点师培训中心，也是国家职业资格考试报名中心；致力于培养高素质的调酒师、茶艺师、咖啡师、西点师人才，烘焙西点专业学历，培养的学员已经遍布全国各地，目前，武汉恒尔慧HOH教育标准化的课程体系已经成为行业发展的模板之一。

## 酒店吐司

1978年开始发售至2018年迎来40周年久盛不衰的一款畅销吐司，和酒店专供吐司一样具有浓厚的黄油风味和小麦的清甜味、质地柔软口感湿润，是一款化口性良好的吐司，哪里有西点培训学校，面团的量较少（型比容积较大）特点是含有砂糖、蛋黄。

武汉恒尔慧HOH教育隶属湖北中南高1级职业技术学校培训中心，哪里有学私人烘焙，是中国具有规模化、正规化的调酒师、咖啡师、茶艺师、西点师培训中心，也是国家职业资格考试报名中心；致力于培养高素质的调酒师、茶艺师、咖啡师、西点师人才，培养的学员已经遍布全国各地，武汉西点，目前，武汉恒尔慧HOH教育标准化的课程体系已经成为行业发展的模板之一。

## 双柔吐司

80年代后期开始流行的一款吐司，其风味可以保持一周之久，宅急便专用吐司]的改良系列，具有无与伦比的柔软口感。

直接食用可以感受到其超柔软的质地，也可以烘烤后品尝其松脆的外皮，另外，从中间可以轻易地撕开也是这种吐司的特点。

烘焙西点专业学历-恒尔慧咨询有限公司-武汉西点由武汉恒尔慧商务咨询有限公司提供。行路致远，砥砺前行。武汉恒尔慧商务咨询有限公司（[www.027hoh.com](http://www.027hoh.com)）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为其它具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!同时本公司（[www.027hongjiu.com](http://www.027hongjiu.com)）还是从事武汉调酒培训，湖北调酒培训，湖南调酒培训的服务商，欢迎来电咨询。