

# 西点培训学习哪些内容

产品名称	西点培训学习哪些内容
公司名称	武汉文昌高级职业学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	武汉市武昌区民主路23号第2栋1~2层
联系电话	027-88081998 13377851356

## 产品详情

### 西点培训学习哪些内容

武汉市文昌高级职业学校，是经武汉市人力资源和社会保障局审批创办于1995年的一所规模大、实力强、就业率/开店率高、值得信赖的综合性职业学校。应广大学员的要求和适应社会需求，西式糕点专业面向社会常年招生。

资深讲师授课，理论结合实操，注重学员动手能力的培养，由浅入深以实操为主直观教学。随到随学，循环授课，一期不会者，下期可免费再学

文昌西式糕点全能班，学期三个月，学习内容如下：

#### 一、面包类

学习台式甜面包、豆沙面包、鲜奶面包、墨西哥面包、拿破仑面包、提子面包（土司）、菠萝面包（土司）、布丁面包、白面包、法式面包、三明治面包、葱油面包、火腿面包、椰奶面包、好小子面包、沙律包、毛毛虫面包、抹茶相思面包、培根面包、罗宋面包、广式菠萝皮面包、辫子面包、甜甜圈面包、巧克力面包、丹麦水果面包（土司）、北海道金砖面包、奶酥面包等各式面包。

#### 二、蛋糕类

学习海绵、戚风、重油、常温蛋糕的制作，梅花蛋糕、橄榄蛋糕、寿司蛋糕、蓝莓蛋糕、脆皮蛋糕、红枣蛋糕、海绵三角、提子卷、肉松卷、香蕉优格、白雪公主蛋糕、娃娃脸、黑森林蛋糕、彩贝蛋糕、天使蛋糕、绿茶蛋糕、抹茶红豆蛋糕、竹叶蛋糕、黄金蛋糕土司等

#### 三、裱花中高级班（一个月）

主要学习鲜奶蛋糕、水果蛋糕、欧式蛋糕、及慕斯蛋糕的制作、十二生肖各式卡通人物的制作、各类花

卉的制作、蛋糕装饰技巧、水果的摆放、巧克力配件的装饰、及各种异型蛋糕的装饰技法、黑森林慕斯、中奶慕斯、焦糖慕斯、提拉米苏、芭比娃娃、DIY蛋糕、韩式花卉、卡通汽车、比基尼蛋糕等异形蛋糕制作

#### 四、饼干时令产品类

西点类：学习老婆饼、椰球、椰子圈、蓝莓椰香饼干、曲奇饼干、绿茶曲奇、金手指、蛋心圆、芝麻博饼、瓜仁薄片、千层酥、肉松酥、少林饼、广式蛋挞、椰挞、玛莉薄片、提子酥饼、肉松酥饼、桃酥、鸡蛋卷、巧克力曲奇、糯米糍、蛋黄酥等各式饼干。

时令产品：广式月饼、日式月饼、冰皮月饼、绿豆糕、芝麻糕

文昌糕点特色班：面包+蛋糕+裱花

##### 一、面包蛋糕班（一个半月）面包类：

豆沙面包、菠萝面包、抹茶面包、肉松面包、拿破仑面包、椰丝面包、毛毛虫面包、奶酥面包、鲜奶面包、火腿面包、菠萝土司、提子土司、丹麦面包等

蛋糕类：

彩贝蛋糕、白雪蛋糕、寿司蛋糕、虎皮蛋糕、香妃蛋糕、蓝莓蛋糕、黑森林蛋糕、娃娃脸、生日蛋糕胚、抹茶红豆蛋糕、竹叶蛋糕、脆皮蛋糕、及各式常温蛋糕

##### 二、蛋糕裱花班（一个月）

梅花蛋糕、脆皮蛋糕、橄榄蛋糕、柠檬话、皇后蛋糕、元宝蛋糕、肉松蛋糕、加州提子蛋糕、黑森林蛋糕、虎皮蛋糕、蓝莓蛋糕、海绵蛋糕、香妃蛋糕、翡翠蛋糕、香蕉蛋糕、生日蛋糕坯、巧克力蛋糕、抹茶蛋糕、欧式蛋糕介绍、巧克力装饰介绍、鲜奶蛋糕、水果蛋糕、等异形蛋糕介绍

小标花蛋糕、生日蛋糕坯、方斗蛋糕、绿茶蛋糕、梅花蛋糕、天使蛋糕、虎皮蛋糕、云枕蛋糕、巧克力装饰、水果装饰

各类花卉、十二生肖各动物造型（奶油的调制、打发）

武汉市文昌高级职业学校：西式糕点培训、烹饪厨师、小吃技术培训、西餐培训、全能焊工培训、全能电工培训、家电维修培训、手机电脑维修培训、窗帘布艺培训、服装设计打版培训、电脑培训正在招生中

结业发证：学校颁发结业证书，考核合格发全国通用的职业资格证书(西式面点师证)网上可以查询，报考费另交

学校地址：

武汉市武昌司门口民主路23号(民主路户部巷步行街瑞苗城内)

上课时间：全日制班,周一至周六,上午8:30-11:30 下午2:00-5:00,

食宿问题：校有食宿，费用自理，公寓式住宿设备齐全

咨询电话: 027-88081998 13377851356（同微信号）

来校路线：

1、武汉火车站、武昌火车站、汉阳王家湾乘地铁4号线复兴路站下D出口出，走到省人民医院门前乘573路、717路、539路公交车在解放路后长街站下车，前行50米在司门口天桥下左转，进入民主路户部巷步行街，向江边方向步行3分钟即到。

2、汉口火车站、光谷方向乘地铁2号线在积玉桥站下车D出口斜对面转514路607路804路539路542路公交在临江大道汉阳门下车，过马路进入民主路户部巷步行街，前行100米即到武汉市文昌高级职业学校。