

青岛烘焙培训中心，一对一培训

产品名称	青岛烘焙培训中心，一对一培训
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

青岛烘焙培训中心，一对一培训018

烘焙哪里可以学，我想学烘焙技术烘焙，又称为烘烤、焙烤，是指在物料燃点之下通过干热的方式使物料脱水变干变硬的过程。本课程特别为热爱烘焙的人士量身定制,所培训产品均为市场现阶段热卖产品,通过短期的专业化培训,能够掌握所授烘焙产品的制作,并且具备独立操作烘焙产品的能力。

烘焙技术 技术课程培训内容甜面团、吐司面团的制作、醒发、烤制，泡芙浆的制作，泡芙馅的制作，蛋糕的基础知识及制作，曲奇饼干的制作，烘焙基础知识及原材料识别，工具的使用，包括（面包，泡芙，蛋糕，曲奇，吐司） 技术课程培训安排1.学习了解烘焙及原材料的相关知识；2.学习了解面包、泡芙、蛋糕、曲...

烘焙哪里可以学，我想学烘焙技术烘焙，又称为烘烤、焙烤，是指在物料燃点之下通过干热的方式使物料脱水变干变硬的过程。本课程特别为热爱烘焙的人士量身定制,所培训产品均为市场现阶段热卖产品,通过短期的专业化培训,能够掌握所授烘焙产品的制作,并且具备独立操作烘焙产品的能力。

烘焙技术

技术课程培训内容甜面团、吐司面团的制作、醒发、烤制，泡芙浆的制作，泡芙馅的制作，蛋糕的基础知识及制作，曲奇饼干的制作，烘焙基础知识及原材料识别，工具的使用，包括（面包，泡芙，蛋糕，曲奇，吐司） 技术课程培训安排1.学习了解烘焙及原材料的相关知识；2.学习了解面包、泡芙、蛋糕、曲奇、蛋挞、吐司的相关知识；3.学习了解烘焙从业资格证书的考试及内容；4.认识并掌握设备的使用及注意事项； 技术课程操作内容1.专业老师实战示范，讲解技术；2.学员练习、老师一对一辅导；3.认识并掌握烘焙用的设备的使用及注意事项；4.实操练习鲜奶小泡芙的制作、配比、制作步骤及烤制；5.实操练习鲜奶油的打发及掌握技巧；6.实操练习曲奇饼干的制作、配比、制作步骤及烤制；7.实操练习戚风蛋糕和海绵蛋糕的制作、配比、制作步骤及烤制；8.实操练习吐司面包、法式面包、调理甜面包的制作、配比、制作步骤及烤制；9.实操练习西式面点从业资格证考试要求内容产品的制作、配比、制作步骤及烤制；10.回顾、复习整个学习中所学的东西。（整个培训过程以理论与实践相结合的方式进行）烘焙技术培训 开店策划营销指导课程一、开店指导（一）选址：（1）商圈选择；（2）选址原则；（3）人流量测试；（4）物业审核；（二）办证流程：餐厅所需证件办理准备工作、餐厅证件办理流程、证照办理难点

解析；（三）店铺开业准备：通过对人员、物料的合理安排使店面正常开业运营。二、门店管理值班管理:通过对人力、原料、设备的合理有效安排，使店面产品质量卫生维持高水平运营，从而使店面。课程包括餐厅值班管理流程、值班管理技巧、值班管理注意事项等，可以有效提高管理效率，提升餐厅竞争力。