

# 潍坊一对一培训裱花技术

产品名称	潍坊一对一培训裱花技术
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

## 产品详情

### 潍坊一对一培训裱花技术003

想要改变单调的生活，想要逃离无趣的工作，就来蛋糕裱花师培训班，面粉的碰撞开启你的甜蜜人生，毕业后高薪就业或自主创业由你选择！

开设班次：  
蛋糕类：戚风蛋糕、椰乳卷、虎皮蛋糕、无水蛋糕、心太软、抹茶蛋糕、大便蛋糕、瓦那海绵蛋糕、咖啡蛋糕、天使蔓越莓、巧克力蛋糕、水蒸蛋糕、蜂巢蛋糕、哈雷杯、黑钻、莎丽蛋糕、木糠杯、南瓜蛋糕  
面包类：肉松卷面包、吐司、汉堡、香蕉面包、美式热狗、毛毛虫、豆沙面包、黄桃面包、早餐包、小兔子、小狮子、蜂蜜小面包、老式面包、奶排、牛奶棒面包、甜甜圈、杂粮面包、欧宝、小乌龟、菠萝包、黑美人、红豆烧、水果奶皇、肉松牛角、太阳花、花式吐司、椰蓉面包  
奶油西点：提拉米苏、芝士蛋糕、乳酪塔、耐烤布丁、牛奶布丁、慕斯蛋糕、慕斯粉蛋糕、班戟、层层叠、厚多士、芒果芝士蛋糕、巧克力派  
油酥和混酥：榴莲酥、一口酥、油酥老婆饼、蝴蝶酥、鸭尾酥、葡提奶酥、鲜花饼、老婆饼  
油炸类：炸面包、椰蓉球、翻花、蜜三刀、甜麻花  
饼干混酥类：KT猫、马来椰子饼、美式松饼、阿拉棒、瓜子饼、蔓越莓饼干、手指饼干  
比萨类：培根披萨、杂果披萨、芝士披萨  
月饼类：广式月饼、老京式月饼、酥皮月饼  
点心类：蛋挞、心心相印、曲奇、芝麻果子、宫廷桃酥、肉松条、芝麻片、玛格丽特、泡芙、黄金箭、巧克力球、可可小点、抹茶树叶、抹茶开口笑、椰子脆片、意大利干点、巧克力奇普

#### 培训课程：

培训奶油原料的认识和选择技巧

了解奶油原料的特点和使用方法

培训奶油打发全过程反复操练

培训面包裱花成型、装饰练习

培训各种裱花花式的手法、动作、样式的反复练习

