

# 奶油裱花培训价格 衢州奶油裱花培训 泰润餐饮甜点培训

产品名称	奶油裱花培训价格 衢州奶油裱花培训 泰润餐饮甜点培训
公司名称	重庆泰润餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	重庆市渝中区大坪肖家湾创景大厦九楼1#
联系电话	18996952788

## 产品详情

### 我用这个方法练习裱花

做奶油裱花蛋糕时，裱花需要练习，不可能直接挤出来就是的成品。用淡奶油有些浪费，可以用人造奶油，这样费用大概可以省一半，这里跟大家介绍一下用蛋糕油打发来练习裱花的方法。一盒蛋糕油10元左右，打发之后放冰箱保存时间也比较长，刚开始用它来找找感觉还是挺好的！

我用这个方法练习裱花 打发蛋糕油时，可以用说明上的配比：水40克，糖50克，蛋糕油30克。这样打出来的量稍少一些，水和糖的配比可以翻一倍，打出来的用着也可以，个人感觉如果再稀就不太好了。纹理出现后再打一小阵就差不多，用的时候自然就会有感觉合不合适。可以加颜色。练习围边、裱花都可以。

我的体会是围边稀一点没大关系，但是挤花应该干点。可以采用说明上的配比打发。

顶面后的收尾工作，讲究稳、每一次抹刀都一气呵成。如果顶面后实在有些小瑕疵也没有关系，衢州奶油裱花培训，把水果一放上去，就

都盖住了哈。

怎么把蛋糕从裱花台上移到蛋糕盒里？一个简单的方法：用两把菜刀，从底部平插进蛋糕，把蛋糕托起来，放在蛋糕盒里，再将

菜刀抽走就行了。当把蛋糕表面的鲜奶油抹平以后就可以移到蛋糕盒里了，装饰水果的步骤可以在蛋糕盒里完成。

后的后。关于水果的一些小建议。原则上，蛋糕表面装饰的水果大家可以尽情挑选自己喜欢的。但要注意：

一边转动裱花台，一边晃动手腕，奶油裱花蛋糕培训，抹刀往下探的同时，下半部分的侧面也渐渐被抹平了。抹的过程中如果鲜奶油不够用了，可以用

抹刀从盆里多挑一些放在侧面补上。

侧面完全抹平了，此时，裱花奶油制作培训，抹刀也下探到接触到裱花台面的程度。只剩顶面的收尾工作了。现在不平整的鲜奶油只有图中

顶部边缘高出来的部分。将抹刀贴着顶面，沿着图中箭头的方向抹平。抹的动作要干脆、利落，奶油裱花培训价格，不拖泥带水。

换个方向，继续抹平。重复动作直到将边缘高出来的鲜奶油全部抹平。好了，大功告成了！

奶油裱花培训价格-衢州奶油裱花培训-泰润餐饮甜点培训由重庆泰润餐饮管理有限公司提供。“烘焙培训，西点生产销售，餐饮品牌运营”就选重庆泰润餐饮管理有限公司（[www.cqwishu.cn](http://www.cqwishu.cn)），公司位于：重庆市渝中区大坪肖家湾创景大厦九楼1#，多年来，泰润餐饮坚持为客户提供好的服务，联系人：孙文学。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。泰润餐饮期待成为您的长期合作伙伴！同时本公司（[www.wishuhsbh.com](http://www.wishuhsbh.com)）还是从事韩式裱花培训中心，重庆学韩式裱花，韩式裱花培训机构的服务商，欢迎来电咨询。