

日照一对一培训慕斯蛋糕，简单好学

产品名称	日照一对一培训慕斯蛋糕，简单好学
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

日照一对一培训慕斯蛋糕，简单好学003

慕斯蛋糕怎么做?慕斯蛋糕配方?

原料：淡奶油100克，草莓400克，蛋糕坯一片(1厘米厚，大小与准备做模子的碗口差不多)，明胶15克，糖适量。做法：

- 1、准备一个大碗，在内部铺上保鲜膜，使之与碗内部完全贴合。在保鲜膜上铺一层切成两半的草莓，剩下的草莓切碎备用;
- 2、把淡奶油倒入大碗中(*好是不锈钢或搪瓷之类不易碎的碗)，加入适量糖，用打蛋器稍微搅拌到淡奶油呈稀粥状;加入碎草莓，继续搅拌到提起打蛋器后淡奶油能缓缓落下的程度;
- 3、把明胶放在小碗中，加入80 热水搅匀，待稍凉后，倒入淡奶油中搅拌均匀，即为慕斯馅;
- 4、把搅拌好的慕斯馅倒入准备好的大碗中，把蛋糕坯子覆在慕斯馅上面，用手在表面轻压，使慕斯馅与蛋糕坯贴合;
- 5、放入冰箱冷藏2小时以上，取出后把碗倒扣，使蛋糕脱出，并撕去表面的保鲜膜即可。

点评：新鲜的草莓配上奶味十足的馅料，口感自然不同寻常，自家制作可以根据自己喜好调整慕斯蛋糕也可以少糖低脂，即使是要减肥的女孩也可以放心大胆地吃咯。

膳食派慕斯蛋糕培训课程

- 1、单店营业器具的选购、认识;

- 2、掌握使用慕斯蛋糕的核心材料、灵魂;
- 3、学习慕斯蛋糕的各种辅料、配料的制作;
- 4、学习慕斯蛋糕的选材、处理方法;
- 5、学习店铺装修、选址、装修、菜单制作。

慕斯蛋糕学习方式

按照慕斯蛋糕标准的比例配方，老师一对一教学，学员亲自动手操作，反复练习，直到做出学员满意的口味为止，不限定学习时间。

后续服务支持

- 1、一次学习，终身技术免费升级。技术上不断更新，跟踪服务，让学员放心创业;
- 2、原料与设备如果当地买不到，我们可以为你提供原材料代购、配送服务;
- 3、开店过程中不管技术上还是经营上问题，都可以电话咨询我们的老师，遇到没办法解决的问题，还可以免费回来继续学习。