

# 白山韩式裱花培训机构 泰润餐饮

产品名称	白山韩式裱花培训机构 泰润餐饮
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

重庆西点培训学校认为，裱花有以下几种基本的手法：

- 1、推：将花嘴角度位置保持不变，直接推出奶油。
- 2、绕：以直拉奶油并作画弧的动作，整个花朵呈包住花瓣的方式即为绕。
- 3、抖：把花嘴以上下拌动的方式做出花瓣的纹路。
- 4、抖绕：将花嘴边抖边做弧形的轨迹。

蛋糕培训对于裱花的训练是非常注重的，高超的裱花技术，能让蛋糕的颜值瞬间飙升，韩式裱花师培训机构，也能吸引更多消费者的眼光。

裱花袋有两种，一种是可重复使用的，一种是一次性的。可重复使用的当然比较经济实惠了，专业韩式裱花培训机构，不过你得对它们进行清洗和消毒，这估计会让一部分懒人烦恼了。比较厚的塑料保鲜袋也可以用来作为裱花袋，只要在底部剪去一个角就可以。如果你计划使用超过一种裱花嘴，并且糖霜的颜色一样，韩式裱花培训机构哪家好，那么使用转接头，白山韩式裱花培训机构，可以让你不必裱到一半时还要换不同的袋子。只要将花嘴换换即可。

开始的时候，加入你使用一次性裱花袋，剪去一个角——要是没把握到底要煎多大，宁可剪小一点，如果有必要再剪大。把转接头比较大的那部分放入裱花袋里面，将其上端推挤过剪开的孔，让它的头部露出。将裱花嘴套在转接头的另一部分上，让你后将它们和袋子里的转接头大头部分旋紧连接在一起。一

定要旋紧了，不然在挤压糖霜的时候，会从缝隙中跑出来。

将裱花袋的开口向外向下折叠到差不多一半，以手握住裱花袋的下半部分，另一手用橡皮将糖霜挖到裱花袋里。你也可以将裱花袋插在一个玻璃杯里，然后开口部分向下折叠，再装入糖霜。

白山韩式裱花培训机构-泰润餐饮(推荐商家)由重庆泰润餐饮管理有限公司提供。重庆泰润餐饮管理有限公司(www.cqwishu.cn)是重庆重庆市,其它的翘楚,多年来,公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针,满足客户需求。在泰润餐饮领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈,共创泰润餐饮更加美好的未来。同时本公司(www.wishukfnc.com)还是从事重庆学咖啡奶茶,奶茶培训,咖啡培训的服务商,欢迎来电咨询。