

奶油蛋糕裱花师培训 漯河奶油裱花蛋糕培训 重庆泰润餐饮培训

产品名称	奶油蛋糕裱花师培训 漯河奶油裱花蛋糕培训 重庆泰润餐饮培训
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

使用打发的淡奶油（鲜奶油）裱花，首先有一个重要的前提，那就是必须在凉爽的环境下进行。淡奶油要保持低温打发到硬挺，奶油蛋糕裱花培训价格，整个裱

花的过程也要保持低温，温度高了，奶油就会化，无法进行。天冷的时候裱花会简单的多，但如果天热，则必须在开足冷气的空调房里

进行。

做到这一点，剩下的就简单多了。

这里跟大伙儿介绍的是基础的奶油抹面的方法。蛋糕的制作和更多的装饰就不再介绍了，大家在以前的食谱里都能找到。1、首先烤制1

个圆形蛋糕。根据你的需要，用戚风蛋糕、海绵蛋糕都可以。

2、将烤好的蛋糕冷却脱模后，切掉顶部不平整的部分，再横切成三片。3、裱花两个必不可少的工具：裱花转台及抹刀。握抹刀的姿势

如图所示：食指放在抹刀面中间，大拇指握住抹刀与手柄交界处，其余手指从另一侧握住手柄。

蛋糕上面裱花的奶油怎么做？

1.准备小号裱花嘴。

- 2.准备裱花袋（布的裱花袋，清洗干净后可以反复使用），安装上裱花嘴，备用。
- 3.将草莓清洁干净，去蒂，对半切开（也可十字切开），备用。
- 4.准备一个6寸的戚风蛋糕。
- 5.将250克淡奶油(我用的是蓝风车淡奶油)倒进干净的容器里。
- 6.加入25克白砂糖。
- 7.用电动打蛋器将淡奶油打至9分发。
- 8.用裱花刀将蛋糕四周和表面抹平。
- 9.在蛋糕面的外圈挤出一圈小花。
- 10.往里面再挤出一圈小花。
- 11.依次挤出第3小圈的小花。
- 12.在蛋糕面的中心摆上草莓。
- 13.再摆好第二圈草莓。
- 14.将草莓由内向往依次摆好，简单的裱花蛋糕就做好了。

在平日的交流里，时常会听到有人提出疑问：为什么别人做出的奶油裱花那么均匀，而你的坑坑洼洼？

- 1.用剪刀在袋尖处剪开，宽度以2~4厘米为限，花嘴小的剪2厘米，奶油蛋糕裱花师培训，花嘴大的剪4厘米。
- 2.在剪好口的裱花袋中装入裱花嘴，以裱花嘴能露出一半为宜。若露得太多，可能会因用力过大或奶油过硬，把花嘴给“吐”出来。
- 3.装奶油时把裱花袋翻卷到花袋一半处，奶油蛋糕裱花培训地点，把手张开成圆形，尽量张大点，把花袋撑圆。
- 4.用勺子（有的用）把奶油装进裱花袋里。
- 5.取出勺子（有的用）时，漯河奶油裱花蛋糕培训，要用裱花袋把勺上的奶油抹下来，每次装奶油都是重复这两步。
- 6.奶油装到裱花袋2/3处即可，用手指将裱花袋中的奶油向前推，一是为了排气，二是为了花袋尾端干净利索。许多初学做裱花蛋糕的人，裱花袋上粘满了多余的奶油，看起来又乱又脏，大部分是因为奶油

装得太满，且装好奶油后没有进行排气这一动作。

奶油蛋糕裱花师培训-漯河奶油裱花蛋糕培训-重庆泰润餐饮培训由重庆泰润餐饮管理有限公司提供。奶油蛋糕裱花师培训-漯河奶油裱花蛋糕培训-重庆泰润餐饮培训是重庆泰润餐饮管理有限公司（www.cqwis.hu.cn）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：孙文学。同时本公司（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。