

日照学习蛋糕技术简单易懂，包教包会

产品名称	日照学习蛋糕技术简单易懂，包教包会
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

日照学习蛋糕技术简单易懂，包教包会003

历史上的个蛋糕与面包极为相似，并且在当时只有具有一定社会地位的人才可以吃到，蛋糕常常受到们宴会的青睐。现在，膳学派培训，蛋糕已经普及并且征服了绝大多数人的味蕾，受到广大消费者的喜爱和具有良好的消费市场前景。由此可以窥见，蛋糕培训的市场潜力巨大。大多数人都会选择在空闲聚会时来份蛋糕，慢慢品味，享受生活。蛋糕也是各种庆祝时的，具有很大的消费潜力，因此专业的蛋糕培训也具有相应的发展潜力。

膳学派冰激凌蛋糕培训班薄利多销

1、滴落蛋糕

滴落蛋糕告诉你，要很好的抹胚技术抹出完美奶油层，以及甘纳许淋面的“滴落”创意。你要再想想，除了一笔滴落，还有什么神来之笔能让蛋糕颜值加分。

2、裸蛋糕

火了几年不衰败的裸蛋糕，搭水果、坚果、饼干、果酱、花花草草自然森系效果满分。除了美味的蛋糕底配方及舒适的色彩搭配，你需要再想想，还能搭上什么给人经验的视觉效果。

3、蛋糕卷

海绵蛋糕卷奶油水果是较原始的搭配，进来卷近了慕斯或者奶酪，还有做成了各种卡通图案的。你还要再想想还有什么美味的东西可以卷呢？或者表面还可以做出什么美貌的装饰呢？4、油画蛋糕

蛋糕造型是一种艺术，油画也是一种艺术，将一幅幅惊艳的画置于蛋糕上，颜值当然也是毫无疑问。想一下吧，除了油画还有什么画还能画在蛋糕上？或者还有什么艺术还能与艺术的蛋糕融合。

慕斯蛋糕类

慕斯颜值都很高，全靠装饰。你知道，除了装饰还可以玩出别的什么花样呢？

1、慕斯馅

没错，除了较常见的慕斯蛋糕，慕斯还可以做馅哦！马卡龙馅、月饼馅、泡芙馅、蛋糕卷馅.....再想想吧，这么美味的慕斯，它还能做什么产品的馅呢？

膳学派宗旨：

打造我国式烘焙文化，全民共享烘焙品质生活，

国民烘焙将为国民建设具影响力的烘焙培训！

经营理念：

传承匠艺，与时俱进，不忘初心，砥砺前行！

恪尽匠心坚守时代精神，创新技艺打造时代符号！

我们有优秀师资团队，手把手的教学模式，让您快速掌握西点制作技巧，教学内容丰富且跟随市场，综合提升学员的西点技术水平。全部实际操作培训，包教包会，一年内免费续学，一次交费，不再收取其它任何费用。学习过的学员，不仅有完成课程中所授的全部课程，掌握西点师必备的烘焙技术和专业知识，了解国内外中大型蛋糕店的高端设备，熟知原材料的采购与进货渠道，并且能够掌握与客户的沟通技巧，零基础，零压力，零风险，完全可以达到独立开店的水平。