

青岛生日蛋糕裱花技术培训班

产品名称	青岛生日蛋糕裱花技术培训班
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

哪里有生日蛋糕技术培训班

请花十秒钟时间联系我，绝不会让您失望！

本套蛋糕糕点培训课程您学会之后，可以去美食小吃街，商业步行街，学校门口等地开个蛋糕店，保证您的生意很火爆。

课程简介

蛋糕起源于西方，是一种古老的西点。戚风蛋糕属海绵蛋糕类型，质地非常轻巧，用面粉、鸡蛋、白糖、牛奶、奶粉、果汁为基本材料。需要将鸡蛋打成泡沫状，形成气泡来支撑蛋糕的体积。戚风蛋糕所使用的菜油和鸡蛋，因此质地非常的湿润，不像传统的蛋糕那样容易变硬。

课程安排：

材料：

低筋面粉、鸡蛋玉、油、牛奶、白糖、白醋盐

1.3个鸡蛋的蛋清蛋黄分开，其它材料准备好.

2.牛奶和色拉油加10克白糖搅到充分溶合，倒入面粉拌匀，然后加入蛋黄拌匀后过筛放冰箱冷藏备用.

- 3.蛋清加点点盐和醋和1/2的白糖打至粗泡.
- 4.然后加入剩下的一半白糖，一直打到干性发泡.
- 5.取一半的蛋白混入蛋黄糊中，上下切拌均匀.
- 6.将混好的蛋液倒回打蛋白的盆中，切拌均匀.
- 7.拌的时候烤箱预热好，然后将蛋糊倒入模具中，用力震几下，震出里面的气泡.
- 8.放入烤箱倒数第二层，上下火140度烤50分钟.
- 9.然后单开上火调到150度再烤10分钟.
- 10.烤好后马上拿出来倒扣.
- 11.待模具至凉时即可脱模.