

## 简单韩式裱花蛋糕价格如何计算？

产品名称	简单韩式裱花蛋糕价格如何计算？
公司名称	重庆法芝厂能食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	重庆市渝北区天山大道西段4号2幢2—2
联系电话	15987087105

## 产品详情

在这么多的裱花中，有三种韩式裱花奶油霜较常用，他们是意式、淡奶油、奶酪、豆沙，这些奶油霜在口感和健康方面会比较。其中，意式奶油霜：它相较植脂奶油肯定是更健康的，造型方面，更立体，带有淡奶油和冰淇淋相似的双重口感，获得非常多的人喜爱。豆沙霜：大的特点，是形态比较稳定，适合制作比较繁杂，简单韩式裱花蛋糕，层次比较丰富的，体型较大的花类。

原料：鸡蛋、低粉、牛奶、玉米淀粉、玉米油、细砂糖、柠檬汁、奶油霜。

做法步骤：

第1步、蛋白、蛋黄分离至干净无油、无水的盆里，蛋黄中加入牛奶、玉米油、以及15克细砂糖，用手动打蛋器搅拌均匀。然后筛入混合好的粉类，搅拌成细腻的蛋黄糊。

第2步、蛋白中滴入几滴白醋后，分三次加糖，打至硬性发泡。

第3步、取三分之一的蛋白加入蛋黄糊中。

第4步、轻轻的翻拌均匀。

第5步、然后倒入剩余的三分之二的蛋白里，翻拌均匀。

第6步、混合好的蛋糕糊缓缓倒入6寸蛋糕模里，震掉大气泡。

第7步、脱模好的戚风蛋糕，不塌陷、不缩腰。

第8步、按戚风的高度用分片器给戚风分片。平均分成3等分，这样，抹面的时候就可以随意摆放，不用担心蛋糕不平整。

我想先跟网络视频教材学，自己打下基础再来提高【大多数人试图混迹在成千上万的免费教程自学，却依旧学不会裱花】

是否会开设网上课程？我非常认真的考虑过这个问题，因为有些同学确实路途遥远或者没有连续的时间来上课。但答案仍然是不能。蛋糕技巧不同于其他，是非常需要实操的一种学习，不仅仅是老师的示范部分，更是需要大家的实际动手过程中发现错误和问题，并进行纠正。

简单 韩式裱花蛋糕价格如何计算？由重庆法芝厂能食品有限公司提供。重庆法芝厂能食品有限公司（[www.fazhicnsp.com](http://www.fazhicnsp.com)）是一家从事“主营西点加盟,代理,培训”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“法芝厂能食品”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使法芝厂能食品在饼干糕点中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！