

潍坊裱花技术培训，简单好学

产品名称	潍坊裱花技术培训，简单好学
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

潍坊裱花技术培训，简单好学003

蛋糕是一种古老的西点，一般是由烤箱制作的，蛋糕是用鸡蛋、白糖、小麦粉为主要原料。以牛奶、果汁、奶粉、香粉、色拉油、水，起酥油、泡打粉为辅料。经过搅拌、调制、烘烤后制成一种像海绵的点心。蛋糕的主要成分是面粉、鸡蛋、奶油等，含有碳水化合物、蛋白质、脂肪、维生素及钙、钾、磷、钠、镁、硒等矿物质，食用方便，是人们常食用的糕点之一。裱花蛋糕作为普通蛋糕的升级系列，主要用膏状装饰料,在蛋糕坯表面裱注不同花纹和图案以达到精致美观的样式。

培训内容：

花卉裱花类：裱小雏菊 樱花 玫瑰 康乃馨 奥斯汀 五瓣花 水仙花 三色堇 牡丹
山茶花 松塔 小苍兰 郁金香大丽花 菊花 向日葵 绣球花 多肉 毛茛 绣球 仙人球
花骨朵 叶子等

水果奶油类：苹果花奶油 圣女果 提子花 龙眼花 火龙果奶油等

欧式水果裱花类：苹果花 芒果花 火龙果 提子 圣女果 奇异果 黄桃 菠萝 杨桃等

巧克力装饰类：黑白扇 烟棒 黑长形 白长形 黑网 白网 三角形等

情景奶油裱花类：熊大 熊二 光头强 沐浴少女 芭比娃娃 美洋洋 蜘蛛侠等

裸蛋糕类：草莓裸 火龙果裸 玫瑰花裸 芒果裸 蓝莓裸 猕猴桃裸

脆脆类：花生脆 杏仁脆 蔓越莓脆 芒果脆 草莓脆 白巧克力脆 黑巧克力脆
柠檬巧克力脆等

培训课程：

培训奶油原料的认识和选择技巧

了解奶油原料的特点和使用方法

培训奶油打发全过程反复操练

培训面包裱花成型、装饰练习

培训各种裱花花式的手法、动作、样式的反复练习

培训承诺：

包教会，包吃，中途不再收费，根据个人能力不限制学习时间，学会为止。