

# 传统日本糕点 日本糕点 名菓烘焙糕点

产品名称	传统日本糕点 日本糕点 名菓烘焙糕点
公司名称	河南省名菓食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	商丘市梁园区民主西路国家级孵化园6号楼
联系电话	13037590006

## 产品详情

和果子材料准备奈良时期日本接受了唐果子后，仅仅是用于祭祀用品，经过不断的口味改良，逐渐形成了自己的特点，直至今天的和菓子，日本糕点，和菓子可以说是日本点心的统称，其中囊括极广，我们常听到的羊羹、大福、麻薯等都属于和菓子范畴之内。如今，和菓子通过不断的调制口味与造型，形成了独特的艺术风格，如果说和菓子是一种日本美食，不妨说和菓子是日本对美食艺术的一种追求。

日本端午节的特色点心，自江户时期流传至今。外形是圆形或者半圆形，用洗净的梗米干燥后磨成的上新粉裹着各种馅料制成，然后用日语中被称作为“柏”的槲栎叶对折之后包在外面即可。由于槲栎叶在新芽生出之前，老叶并不会掉落，传统日本糕点，有“子孙繁荣”之意。叶子里面包的团子，看起来很像大福，传统日本糕点厂家，实际还是有区别的，大福用的是糯米粉，而柏饼是大米粉，日语是上新粉。

神户是全日本西点和面包个人消费量的城市，这里有许多受欢迎的西点屋和面包房。在这样的城市学习西点和面包制作，让你的专业感得到磨练。学校推荐留学生去西点店的打工，提供给留学生更多实战机会。在校期间实行小班制的教学，礼品日本糕点哪家好，实习时间充沛，学习内容包括250种以上的西点制作、面包制作、艺术咖啡的冲泡、巧克力制作、日式点心、饴糖造型、杏仁蛋白造型、西点装饰及包装设计等内容，更可以取得日本国家西点卫生士资格证书。学校实习设施，学生宿舍完备，更有奖学金制度。

传统日本糕点-日本糕点-名菓烘焙糕点(查看)由河南省名菓食品有限公司提供。河南省名菓食品有限公司（www.mingguoshipin.com）位于商丘市梁园区民主西路国家级孵化园6号楼。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前名菓在饼干糕点中享有良好的声誉。名菓取得商盟认证，我们的服务和管理水平也达到了一个新的高度。名菓全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。