

武汉学蛋糕面包的培训学校

产品名称	武汉学蛋糕面包的培训学校
公司名称	武汉文昌高级职业学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	武汉市武昌区民主路23号第2栋1~2层
联系电话	027-88081998 13377851356

产品详情

武汉学蛋糕面包的培训学校

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。

武汉文昌职业学校，是经武汉市人力资源和社会保障局审批开办的一所规模大、实力强、就业率高、值得信赖的综合性职业学校。应广大学员的要求和适应社会需求，面向社会常年招生。

学校位于武汉市武昌区繁华的司门口户部巷步行街（瑞苗城内）。这是一条长150米的百年老巷，被誉为“汉味小吃巷”，其繁华的早点摊群数十年经久不衰。

文昌西点培训全科班--学习内容

一、面包类

学习台式甜面包、豆沙面包、鲜奶面包、墨西哥面包、拿破仑面包、提子面包（土司）、菠萝面包（土司）、布丁面包、白面包、法式面包、三明治面包、葱油面包、火腿面包、椰奶面包、好小子面包、沙律包、毛毛虫面包、抹茶相思面包、培根面包、罗宋面包、广式菠萝皮面包、辫子面包、甜甜圈面包、巧克力面包、丹麦水果面包（土司）、北海道金砖面包、奶酥面包等各式面包。

二、蛋糕类

学习海绵、戚风、重油、常温蛋糕的制作，梅花蛋糕、橄榄蛋糕、寿司蛋糕、蓝莓蛋糕、脆皮蛋糕、红枣蛋糕、海绵三角、提子卷、肉松卷、香蕉优格、白雪公主蛋糕、娃娃脸、黑森林蛋糕、彩贝蛋糕、天使蛋糕、绿茶蛋糕、抹茶红豆蛋糕、竹叶蛋糕、黄金蛋糕土司等

三、裱花班（一个月）

主要学习鲜奶蛋糕、水果蛋糕、欧式蛋糕、及慕斯蛋糕的制作、十二生肖各式卡通人物的制作、各类花卉的制作、蛋糕装饰技巧、水果的摆放、巧克力配件的装饰、及各种异型蛋糕的装饰技法、黑森林慕斯、中奶慕斯、焦糖慕斯、提拉米苏、芭比娃娃、DIY蛋糕、韩式花卉、卡通汽车、比基尼蛋糕等异形蛋糕制作（奶油的调制、打发）。

四、饼干时令产品类

学习老婆饼、椰球、椰子圈、蓝莓椰香饼干、曲奇饼干、绿茶曲奇、金手指、蛋心圆、芝麻博饼、瓜仁薄片、千层酥、肉松酥、少林饼、广式蛋挞、椰挞、玛莉薄片、提子酥饼、肉松酥饼、桃酥、鸡蛋卷、巧克力曲奇、糯米糍、蛋黄酥等各式饼干。

时令产品：广式月饼、日式月饼、冰皮月饼、绿豆糕、芝麻糕

文昌西点培训--教学方式：随到随学，滚动式教学。新生入学签订教学合同。一期不会下期可免费再学，直到学会为止。终身免费进修

糕点烘烤全能班学期三个月,培训养目标,适合就业或创业开店者学习

糕点烘烤兴趣班学24天(周一到周六任选),适合兴趣爱好者报名学习

上课时间：全日制班,周一至周六,上午8:30-11:30 下午2:00-5:00,

食宿问题：校有食宿，费用自理，公寓式住宿设备齐全(每月350-650元另交，吃饭费用自理，每餐8-18元)

结业发证：学校技能培训证，也可考全国通用的国家职业资格证书（西式面点师证），报考费另交

学校地址

武汉市武昌司门口民主路23号(户部巷步行街瑞苗城内)

咨询电话：027-88081998 13377851356 联系人：马老师

来校路线：

1、武汉火车站、武昌火车站、汉阳王家湾乘地铁4号线复兴路站下D出口出，走到省人民医院门前乘573路717路539路公交车在司门口解放路后长街站下，前行上司门口天桥下去，进入民主路户部巷步行街，向江边方向步行3分钟即到。

2、武昌火车站乘717路539路、汉阳王家湾乘607路公交车在解放路后长街站下，前行上司门口天桥下去，进入民主路户部巷步行街，向江边方向步行3分钟即到。

3、汉口火车站、光谷方向乘地铁2号线在积玉桥站下D出口斜对面转乘539路542路514路607路804路公交在临江大道汉阳门下车，过马路进入民主路户部巷步行街，前行100米即到武汉市文昌职业学校。