

烘焙技术培训中心，培训好费用少

产品名称	烘焙技术培训中心，培训好费用少
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

烘焙技术培训中心，培训好费用少018

蛋糕培训在哪里有培训_，膳学派餐饮正宗蛋糕培训包教包会！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。

蛋糕是一种面食，通常是甜的，典型的蛋糕是以烤的方式制作出来。蛋糕的材料主要包括了面粉、甜味剂(通常是蔗糖)、黏合剂(一般是鸡蛋，素食主义者可用面筋和淀粉代替)、起酥油（一般是牛油或人造牛油，低脂肪含量的蛋糕会以浓缩果汁代替），液体（牛奶，水或果汁），香精和发酵剂（例如酵母或者发酵粉）。

蛋糕主要用蛋，糖经搅打(充入气泡)后与面粉调制成糊，浇入印模，经烘焙或蒸制而成的海绵状形体。其品种繁多，中式或西式蛋糕品种中又有不同类型和特点。

我们培训的蛋糕系列有早茶系列有：

1 千层蛋糕技术系列：

水果千层蛋糕，蓝莓千层蛋糕，奶油千层蛋糕，榴莲千层蛋糕，芒果千层蛋糕等

2 慕斯蛋糕技术系列：慕斯蛋糕底、慕斯蛋糕、慕斯杯、慕斯切块蛋糕、鲜奶切块蛋糕等

3 裱花生日蛋糕，欧式水果蛋糕，芝士蛋糕，生肖蛋糕等

肠仔包

面团擀开成牛舌形，两头的面向内合，然后搓生长条；

将面条卷成椭圆形，放上腊肠；

二次发酵后刷蛋液，撒白芝麻，挤上沙拉酱和番茄酱，烤箱预热180度，烤20分钟。这么重要的决定，你还是先看看蛋糕的现场报名盛况再说吧！

芝士启齿腊肠包

面团擀开成牛舌形，中心放2根腊肠，两头的面向内合；

用剪刀正在顶部剪一个启齿；

二次发酵后刷蛋液，放上葡萄干、白芝麻和马苏里拉芝士碎（放蔓越莓或椰蓉也可以哦~），烤箱预热180度，烤20分钟。西点史上高大上、时尚动感、有情怀的蛋糕店开张了，文艺范的设计，别致精巧的装修和布置都给人耳目一新的感受，这里有全面的机器设备，丰富诱人的产品。

葡萄干太阳包

面团擀开成牛舌形，两头切出两条，向内对折；

上半部门放上葡萄干或广州内陷，从上向下卷至对折处；

下部门面片切7刀，向上卷起包裹住上半部的面团；

二次发酵后刷蛋液，撒白芝麻，烤箱预热180度，烤20分钟。今天，烘焙财务室更是被排队报名的学员挤满，他们热热闹闹的报名，抱着满心的期待在展开他们的技术之路。