

# 德州烘焙技术培训学校

产品名称	德州烘焙技术培训学校
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

德州烘焙技术培训学校

近年来烘焙食品在我国逐渐流行起来，成为很多人早餐的主食之一，烘焙食品从一线城市渗透到三四线城市和农村地区，各种烘焙店如雨后春笋般在全国各地快速发展，烘焙师成为了企业急需的人才，想学习烘焙技术的人也越来越多。

欧洲是西点的主要发源地。西点制作在英国、法国、西班牙、德国、意大利、奥地利、俄罗斯等国家已有相当长的历史。据史料记载，古代埃及、希腊和罗马先开始进行面包和蛋糕制作的。据统计，在这个古老的帝国中，面包和蛋糕的品种达16种之多。

课程标题 课程内容

奶油蛋糕系列 直面等多种奶油面的制作；花边的制作；花卉的制作；水果蛋糕的制作；滴落蛋糕的制作；情景蛋糕的制作；裸蛋糕的制作；卡通蛋糕制作；花卉蛋糕制作；芭比蛋糕制作；芝士转印蛋糕的制作。

网红甜品系列 雪媚娘、蔓越莓饼干、麻薯拉丝蛋黄酥、法式千层、毛巾卷、珍妮曲奇、珍珠奶茶爆浆蛋糕、红丝绒卷、磅蛋糕

面包系列 面包理论：面包原料、设备的介绍应用及采购，打面、发酵、温湿度控制及烤制、吐司模具的介绍应用，打面、发酵、温湿度控制及烤制等知识讲解

台式甜面包 日式红豆面包、毛毛虫、菠萝包，风味椰蓉、蜂蜜餐包、热狗花式面包、甜甜圈

土司类 牛奶吐司、三明治、岩烧乳酪、豹纹吐司，全麦吐司、无油无糖健康果、干吐司、大理石吐司

流行西点 瑞士卷饼底、清凉慕斯切块、香橙慕斯切块、芒果很芒、水果夹心、啫喱，焦糖、坚果塔、马卡龙、甘纳许夹心，慕斯喷砂

流行饮品 茶水煮制、珍珠煮制、奶盖制作、红豆珍珠奶茶、奥利奥奶盖茶、海盐奶盖、脏脏珍珠奶茶、蜜桃晶球乌龙茶，芒果奶昔、火龙果奶昔、金桔柠檬、霸气橙子、百香果绿茶、蓝颜知己、红颜知己

烘焙兴趣班

基础课程 吐司、餐包（兔子、龙猫、熊爪）、披萨、戚风生日蛋糕、迷你小汉堡

可选课

纸杯蛋糕、小猪汤圆、蛋黄酥、松饼、千层蛋糕、冻芝士、寿司饭团、奶油小泡芙、老婆饼、饼干

套餐选择 A套餐：基础课程 + 两项选修课程；B套餐：基础课程+六项选修课程；C套餐：基础课程+全部选修课程

烘焙商场快速的开展，其商场容量也在随之逐年添加。随之我国的烘焙职业也迎来了大开展的时期。哪里有短期的烘焙训练班？辛缇蛋糕烘焙校园为了投合商场的需要，推出了各类不同的短期烘焙课程，为烘焙爱好者与开店创业者特定针对性的课程，在短期内把握全套烘焙技巧，实现烘焙梦。