

焦作烘焙技术包教包会

产品名称	焦作烘焙技术包教包会
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

焦作烘焙技术包教包会

请花十秒钟时间联系我，绝不会让您失望！

相比烹饪，做蛋糕是一件更具幸福感的事情。面粉、牛奶和糖混合交融，散发出香甜浓厚的气味，进烤箱在高温的作用下，更是香气四溢，和充斥着呛鼻的油烟味的厨房完全是两个世界。做蛋糕不仅是味觉的满足，蛋糕行业的利润也是让很多人眼红的。学会做蛋糕，开一间蛋糕店是很多人的梦想。蛋糕西点行业不缺钱赚，看看街边的蛋糕店生意有多红火就知道了。

膳学派糕点类培训项目

基础类：法式长棍、各种基础面包以及基础饼干约15个品种

蛋糕类：贵妃蛋糕、萨哈蛋糕、绿茶豆沙戚风卷、提拉米苏、蒙布朗、坚果塔、等约45个品种

饼干类：手指饼干、南瓜子仁曲奇、蔓越莓饼干等约27个品种

起酥类：拿仑、丹麦各式面包等约10个品种

面包类：欧法式硬包、日式吐司、台式花式面包等

奶油裱花：：马卡龙、巧克力配件、糖片等

奶油裱花：：贝壳边、波浪边、辫子边等约6种花边。常用花卉、韩式裱花整款蛋糕

韩式裱花：：奶油霜制作、玫瑰、旋转玫瑰、五瓣花、小牡丹、非洲菊等十几款

理论学习：

- 1.开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。
- 2.项目技术详情批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换，配比等。
- 3.投资预算分析及风险回避，店面经营的日常管理。

示范讲解：

- 1.专业老师一对一的实战示范，讲解技术。
- 2.老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店技巧，原材料的选择、采购、成本、预算。

自我实战：

- 1.自己准备所需原材料，老师旁边检查指导。
- 2.自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。
- 3.学员自我练习，老师引导，熟透操作流程。

膳学派教学特色：在教学过程中，师傅给学员讲解