

Học Làm Bánh - Dạy Nghề Làm Bánh Chuyên Nghiệp

Địa chỉ: 473 Sư Vạn Hạnh, Phường 12, Quận 10, Hồ Chí Minh

Điện thoại: 1800 6148

Địa Chỉ Forder: <https://goo.gl/u47HNm>

Website: <https://goo.gl/WWeAfL>

Google Site: <https://goo.gl/QVT6z1>

Twitter: <https://twitter.com/i/moments/1070161442823753728>

Khóa học làm bánh lạnh với các loại bánh Âu như Tiramisu, Mousse, CheeseCake, Marcaron...hấp dẫn giúp bạn có thể tự kinh doanh hoặc làm việc tại các tiệm bánh lớn, nhà hàng - khách sạn cao cấp.

Bánh lạnh – tên gọi chung của các loại bánh dùng lạnh và bảo quản lạnh đến từ Châu Âu trong vài năm trở lại đây đã khiến giới trẻ Việt Nam vô cùng ưa chuộng và tạo nên một “xu hướng” thưởng thức ẩm thực mới. Không khó để chúng ta bắt gặp các loại bánh lạnh như: bánh Tiramisu, Panna cotta, Mousse, Cheese Cake, Marcaron....trong thực đơn món tráng miệng của nhiều nhà hàng, khách sạn, tiệm bánh nổi tiếng và phổ biến hơn là trong các tiệm cà phê – bánh như: Starbucks, The Coffe House và nhiều quán cà phê, trà, bánh ngọt khác.

Tuy nhiên, hầu hết các loại bánh lạnh đều rất khó thực hiện, cần đòi hỏi công thức chuẩn và nhiều bí quyết làm bánh, bảo quản bánh đặc biệt để hương vị bánh luôn tươi ngon và hấp dẫn. Để đáp ứng được nhu cầu, rất nhiều người hiện đang tìm kiếm một khóa học dạy làm bánh lạnh chất lượng để tìm kiếm cơ hội việc làm tốt hoặc để kinh doanh hiệu quả...

I. LỢI ÍCH KHÓA HỌC

- Khóa Học Làm Bánh Lạnh cung cấp cho học viên công thức, cách làm và bí quyết tạo nên 16 loại bánh Âu đang thịnh hành, các loại bánh trong chương trình luôn được cập nhật theo xu hướng thị trường.
- Bên cạnh công thức và bí quyết làm bánh, chương trình còn đào tạo cho học viên cách trang trí bánh lạnh với chocolate và kệ bánh sao cho sang trọng, hấp dẫn; các phương pháp bảo quản bánh lạnh để có thể giữ được hương vị bánh tươi ngon như mong muốn; phương pháp xử lý nguyên vật liệu cũng như cách sử dụng công cụ dụng cụ chính xác nhất.
- Cung cấp cho học viên những kiến thức về ẩm thực, các kỹ năng cần thiết để làm việc trong một bếp bánh hay khi mở tiệm kinh doanh.

II. NỘI DUNG ĐÀO TẠO KHÓA HỌC LÀM BÁNH LẠNH

STT	Nội dung đào tạo
------------	-------------------------

Buổi 1	Thực hành tạo hình trang trí bằng chocolate - Kẹo Chocolate truffle
Buổi 2	Thực hành bánh Lemon mousse cake
Buổi 3	Thực hành bánh Panna cotta - Orange chocolate mousse cake
Buổi 4	Thực hành bánh Crème brulee - Greentea layer with white chocolate mousse cake
Buổi 5	Thực hành dòng bánh Charlotte royal - Coffee bavarian cake
Buổi 6	Thực hành bánh Opera cake - Strawberry and passion fruit pavlova
Buổi 7	Thực hành bánh New York cheese cake - Tiramisu
Buổi 8	Thực hành bánh Passion mousse cheese cake - White mousse cheese cake layer
Buổi 9	Thực hành bánh Mont blanc - Peach and almond tart
Buổi 10	Thực hành bánh Macaron
Buổi 11	Ôn tập - Thực hành nhóm
Buổi 12	Thi cuối khóa

Hãy nhanh tay đăng kí ngay từ hôm nay để được tham gia Khóa Học Làm Bánh Lạnh tại Hướng Nghiệp Á Âu!

Nguồn: <https://daylambanh.edu.vn/hoc-lam-banh/lanh>