

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>

Bạn yêu thích các loại Bánh Việt và muốn khám phá thế giới của các loại bánh đầy màu sắc hay hơn thế nữa là biến tình yêu ấy thành nghề nghiệp tương lai để theo đuổi? Vậy hãy nhanh chóng đăng ký ngay một khóa học làm Bánh Việt tại Hướng Nghiệp Á Âu (HNAAu) để tìm hiểu và học làm Bánh Việt nhé!

Nhắc đến các loại Bánh Việt là nhắc đến tinh hoa ẩm thực của cả dân tộc Việt Nam. Không chỉ nổi bật bởi hương vị món ăn đặc trưng, thơm ngon, Bánh Việt còn được thực khách trên thế giới đánh giá cao bởi sự tinh tế và đặc sắc. Đi dọc ba miền của đất nước, mỗi miền lại có những món bánh khác nhau mà món nào cũng ngon và để lại ấn tượng sâu đậm trong lòng người thưởng thức. Có lẽ cũng chính vì vậy mà học làm Bánh Việt ngày càng được nhiều người lựa chọn, vừa biết thêm nhiều kiến thức bổ ích, có thêm những món bánh ngon lành để chiêu đãi người thân hoặc kinh doanh, vừa góp phần gìn giữ và phát huy tinh hoa văn hóa ẩm thực dân tộc.



Tham gia khóa học làm Bánh Việt tại HNAAu, bạn sẽ được hướng dẫn, chia sẻ các phương pháp chế biến khác nhau của Bánh Việt cho đến các công thức, bí quyết làm bánh ngon bởi các chuyên gia bánh hàng đầu hiện đang công tác tại các Nhà hàng - Khách sạn lớn. Lớp học làm Bánh Việt của HNAAu còn sẽ giúp bạn tìm hiểu và học cách làm bánh tầm bì, bánh ram ít, bánh cống, bánh Phú Sĩ...và nhiều loại bánh truyền thống quen thuộc khác. Bên cạnh đó, bạn còn được khám phá thêm nhiều loại bánh đặc trưng tại các vùng miền khác nhau. Sau khi hoàn thành chương trình của khóa học làm Bánh Việt, bạn hoàn toàn có đủ tự tin để làm ra những loại Bánh Việt thơm ngon phục vụ cho việc kinh doanh của bản thân hay trở thành một thợ làm Bánh Việt chuyên nghiệp như mong muốn.

I. LỢI ÍCH KHÓA HỌC

- Giảng viên: Đội ngũ giảng viên giàu kinh nghiệm và là những chuyên gia chế biến bánh Việt Nam sẽ trực tiếp dạy làm bánh cho học viên
- Chương trình học không những cung cấp kiến thức tổng quan về các dòng bánh đặc trưng của từng vùng miền tại Việt Nam, mà còn trang bị cho Học viên kỹ thuật, phương pháp chế biến từ căn bản đến nâng cao
- Học viên được thực hành thực tế dưới sự hướng dẫn của Giảng viên với cơ sở vật chất và trang thiết bị hiện đại

- Học viên có thể hoàn toàn chọn lựa mô hình học tập phù hợp với bản thân: học theo từng module đặc thù cho các dòng bánh; hoặc học cả chương trình xuyên suốt
- Học phí hợp lý: Học phí đã bao gồm toàn bộ chi phí nguyên vật liệu thực hành, lệ phí thi và cấp Chứng chỉ
- Bằng cấp giá trị: Sau khi hoàn thành khóa học, Học viên sẽ được cấp Chứng chỉ của Hướng Nghiệp Á Âu, có giá trị trên toàn quốc
- Lớp học tối đa chỉ 19 Học viên/ lớp để đảm bảo chất lượng

II. NỘI DUNG ĐÀO TẠO HỌC LÀM VIỆT

Chuyên đề	Nội dung đào tạo
Chuyên đề bánh miền Nam 1	Bánh da lợn khoai môn lá cẩm Bánh khoai mì nướng Bánh tằm bì Bánh bò hấp nước cốt dừa Bánh chuối nướng đồ Bánh tằm ngọt trộn dừa Bánh Phú Sĩ Bánh khéo Phú Quốc
Chuyên đề bánh miền Nam 2	Bánh ít lá cẩm nhân dừa - nhân đậu xanh Bánh tét Bánh xèo Bánh khọt Bánh chuối hấp nước cốt dừa Bánh cống Bánh cuốn
Chuyên đề bánh Miền Bắc	Bánh cam lúc lắc Bánh đúc nóng

Bánh gối Hà Nội

Bánh chưng

Bánh giò

Chuyên đề bánh Huế

Bánh bèo tôm chấy

Bánh bột lọc gói lá

Bánh bột lọc trần

Bánh ram ít

Bánh nậm tôm thịt

Da heo chiên phồng

Thi cuối khóa

Thi thực hành theo nhóm

Bạn yêu thích nghề làm bánh, đang muốn tìm cho mình một khóa học để bắt đầu nền tảng vững chắc trước khi bước vào con đường làm bánh chuyên nghiệp để khởi nghiệp kinh doanh trong lĩnh vực ẩm thực hay tìm kiếm cơ hội việc làm trong các Bếp Bánh. Vậy hãy bắt đầu ngay với Khóa Học Làm Bánh Việt tại Hướng Nghiệp Á Âu bạn nhé!

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