

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 muốn học cách làm các loại Bánh Bao nóng hổi, thơm phức? Vậy hãy tham khảo lớp chuyên đề học làm Bánh Bao tại Hướng Nghiệp Á Âu (HNAAu) nhé!

Không có hình dáng cầu kỳ như rất nhiều những loại bánh khác, gần gũi và giản dị là những đặc điểm vô hình làm nên một sức hút riêng của Bánh Bao. Với vỏ bánh làm từ bột mỳ, nhân bánh tùy khẩu vị và được hấp chín, những chiếc Bánh Bao nóng hổi, thơm lừng đã trở thành món bánh yêu thích với nhiều người. Bạn cũng là người yêu thích loại bánh đặc biệt này và muốn hiểu hơn về quy trình làm ra chúng, vậy hãy cùng chúng tôi khám phá một buổi chuyên đề học làm Bánh Bao tại HNAAu thôi nào?

Trước khi chính thức khám phá buổi học **chuyên đề làm Bánh Bao**, hãy cùng tìm hiểu một chút về chương trình học “chuyên đề” tại HNAAu đã nhé! Dạy “chuyên đề” còn có tên gọi khác là “dạy nấu ăn ngon” - một trong số những chương trình học làm bánh, học nấu ăn, học pha chế ngắn hạn (từ 1 – 2 buổi) đặc biệt dành riêng cho tất cả những ai yêu thích công việc nấu nướng, làm bánh, pha chế để có thể tự tay tạo ra những món ăn, món bánh hay các loại thức uống ngon trong vài buổi học hoặc giúp người học cải thiện tay nghề của bản thân về món ăn gia đình, món nướng, món tiệc, pha chế, làm bánh,... cùng những kỹ năng quan trọng trong Bếp. Tham gia mỗi khóa học chuyên đề, bạn sẽ được trải nghiệm những công việc nấu nướng thực tế, học hỏi những kỹ năng bài bản và chuyên nghiệp trong Bếp với các các Siêu Đầu Bếp, Bếp Trưởng giàu kinh nghiệm. Và “chuyên đề học làm Bánh bao” chính là một minh chứng cụ thể cho chương trình học hấp dẫn này tại HNAAu.

Và bây giờ, chúng ta sẽ đến ngay với một khóa học chuyên đề Bánh Bao đã diễn ra tại HNAAu trong một tuần gần đây nhé! Tham gia lớp chuyên đề học làm Bánh Bao tại HNAAu, bạn sẽ được hướng dẫn và cầm tay chỉ việc cách làm 3 loại Bánh Bao thơm ngon, hấp dẫn gồm Bánh Bao Thịt, Bánh Bao Trường Thọ và Bánh Bao Kim Sa.



Buổi học chuyên đề Bánh Bao tại HNAAU

Trong buổi học, các học viên sẽ được truyền dạy những bí quyết cũng như kinh nghiệm từ cách nhào bột để khối bột dẻo, mềm mịn nhưng không dính khi làm vỏ bánh cho đến kỹ thuật gói bánh sao cho khi hấp không nứt mà còn đẹp mắt khi thành phẩm.



Học viên thực hành sau khi được hướng dẫn

Đặc biệt, trong quá trình hướng dẫn cách làm Bánh Bao, các học viên còn được chia sẻ rất nhiều vấn đề quan trọng cũng như những bí quyết để tạo ra những chiếc Bánh Bao thơm ngon, hấp dẫn làm say mê thực khách.



Bánh Bao Trường Thọ đẹp mắt,...

Sau buổi học, các học viên chắc chắn sẽ có thể tự tin làm cho nhà mình thưởng thức 3 loại Bánh bao thơm ngon này rồi? Thật thú vị phải không nào? Bạn muốn tham gia lớp học chuyên đề này, dù ở bất cứ đâu, hãy đến HNAAu nhé! Hiện HNAAu có rất nhiều chi nhánh dạy chuyên đề Bánh Bao bạn có thể theo học như:

- HNAAu chi nhánh Quận 10, chi nhánh Phan Xích Long, Chi nhánh Quận 3 tại TP.HCM.
- Hãy đến HNAAu chi nhánh Tây Nguyên nếu bạn muốn học chuyên đề Bánh Bao tại Đắk Lắk.
- Còn tại Đà Nẵng, bạn có thể học làm Bánh Bao tại chi nhánh Điện Biên Phủ hoặc chi nhánh Lê Văn Hiến.

Đến HNAAu, dù ở bất cứ đâu để tìm cho bản thân một khóa chuyên đề bánh bao hấp dẫn nói riêng và khóa học làm bánh chất lượng khác nếu bạn đam mê lĩnh vực này nhé! Vì tại đây, bạn sẽ được truyền dạy bí quyết nghề thật sự.

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