



ICAS TRAINING AND
EDUCATION COLLEGE

烘焙技巧 - 面包制作教学课程



课程目标

教导学员作为助理烘焙师的基本面包制作技巧

课程内容

- 了解面包的发酵过程
- 了解不同类型的面团
- 了解制作面团的基本食材

课程对象

有兴趣加入服务及餐饮业者

须具备的技能与知识

无

入学要求

无

时间

9.5 小时 (包括 1 小时午休)
早上 9 点 – 傍晚 6 点半

地点

ICASTECC : 1A Short Street Campus #01-05 Singapore 188210

更多详情

出席率要求: 100%
课程语言 : 英文

课程收费

\$100

退款条规	退款数目
距离开课日期前 14 天, 或更早给予退学通知	退还学费的 75%
距离开课日期前少于 14 天, 或开课后给予退学通知	无退款

其他详情

将在开课前的 2 至 3 个星期或人数已满后停止接受报名

咨询号码 : 6535 4187