中日菓艺文化研学社

月内特惠

“中日一衣带水，
2000多年来，和平友好是两国人民心中的主旋律，
两国人民互学互鉴，促进了各自发展，
也为人类文明进步作出了重要贡献。”
---习近平主席，在中日友好交流大会上的讲话，2015年

“万绿中拥出一丛樱，淡红娇嫩，惹得人心醉。”
---周恩来，【雨后岚山】1919年

“山川异域，风月同天”
---真人元开，【唐大和上东征传】779年

认证官网：http://www.fl-j.com/

中国首发！日本和菓子制菓认证体系。

- ✓ 0基础学习传统和菓子(WAKASHI)制作技法；
- ✓ 引进日本国内权威认证体系教材；
- ✓ FBLJ中国支部认定讲师亲临授课；
- ✓ 线上，线下课程，深入全面掌握制法工艺；
- ✓ 参与FBLLJ中国支部丰富多彩的交流活动与日本名店名师交流学习。

初级课程
2日间
【初心者】认证后拥有独立制菓能力，时令美学创意及系统性体系知识。

基础知识
分类体系
豆馅制法
红豆沙馅
红豆粒馅
白豆沙馅
黄味馅
调味馅
基础技法-炼切
六款上生菓子制作

中级课程
3日间
【中级者】可独立完成日常菓子制作及基础研发，符合大部分制菓店及茶室的入职需求。

原料知识
制菓实操
流菓子-炼羊羹/水羊羹、锦玉羹
饼果子-关西风樱饼、团子
蒸菓子-浮岛
烧菓子-铜锣烧
进阶技法-炼切
中级炼切菓子三款实操
进阶技法-外郎
外郎菓子三款实操

高级课程
6日间
【上级者】精通制菓技艺，拥有产品开发能力、菓子营销、策划能力、店铺管理能力。

工具、模具知识
高级制菓
流菓子-霙羹、吉野羹
饼果子-求肥、雪平
蒸菓子-上用馒头、时雨
烧菓子-金鄂、长崎蛋糕/松风
工艺技法-剪刀
工艺技法-针筷
八款高级炼切菓子实操
两款工艺菓子实操-牵牛花、彼岸花