

最新蛋糕制作工作计划表(汇总9篇)

计划是人们在面对各种挑战和任务时，为了更好地组织和管理自己的时间、资源和能力而制定的一种指导性工具。计划怎么写才能发挥它最大的作用呢？下面是小编为大家带来的计划书优秀范文，希望大家可以喜欢。

蛋糕制作工作计划表篇一

鲜奶等最天然的食材，甚至会添加健康的新鲜水果或进口白兰地腌渍过的蔬果干——扎实细致且层次丰富的口感，配以口味多样、醇厚的夹心；无论甜甜的果香，或浓浓的巧克力风韵，吃着都很过瘾。

主料：低筋面粉150克

辅料：鸡蛋300克

调料：

色拉油150克

食盐少许

白糖150克

香草粉5克

翻糖160克

糖粉200克

黄油200克

鸡蛋清100克

翻糖：糖膏 160克 甘佩斯 20克

蛋白糖霜：糖粉 200克 黄油 100克 蛋白 50克

配料：粉红色素 橙色色素咖啡色素 粉扑(糖粉+熟玉米淀粉)
珍珠糖

2. 再分三次加入过来筛的低筋面粉和盐;4. 搅拌均匀

3. 将糖分次加入在蛋白中，用电动搅拌器搅打成白色的泡沫

4. 加入几滴白醋，继续搅拌;7. 直到搅拌头前能立起小竖尖

14. 同样方法将所有花蕊都画出来，再用小圆头蘸点蜂蜜
点在中心

16. 搓成上尖下圆的椭圆型的花蕊，同样的方法制作其他花蕊
备用

17. 将蛋白，糖粉和黄油称量好放入容器中，将它们搅拌均匀

18. 混合成为蛋白糖霜，将蛋白糖霜涂抹在蛋糕表面

19. 准备好所需要的淡紫色的糖膏，用不粘面杖擀成张大圆
片

20. 覆盖在蛋糕体上，切去多余的边角，整理一下

21. 调制出树干需要的咖啡色糖膏，擀成尖细长条

22. 在反面涂上蛋白糖霜，粘在蛋糕体上

23. 按照自己的喜欢粘好其他的树枝，在上面粘贴好制作的梅

花和花苞

24. 将蓝色，淡紫色和橙色的糖膏搓成细长条；48. 扭转成麻花粘在蛋糕的底部，围成蛋糕边。

6. 本想在中间粘上黄色的花芯，但是发现实际操作时根本就站立不起来，就偷懒直接画上去，发现效果也不错，只是要注意画时要放射性的画。

结语：以上就是翻糖蛋糕的制作方法啦！大家可以动手试试哦！

蛋糕制作工作计划表篇二

鸡蛋220克

砂糖95克

低筋粉120克

黄油30克

牛奶50克

香草精几滴

辅料：

淡奶油250克

砂糖20克

绿色素几滴

草莓几个

黑芝麻几粒

装饰糖珠适量

2. 筛入一半面粉，搅拌均匀；再筛入剩下的面粉搅拌均匀；

6. 先在蛋糕上面挤一层淡奶油，草莓去蒂，从三分之一处切开，把底部放在奶油上面，在草莓的上面挤一坨奶油，上面盖上草莓的顶部当作圣诞老人的帽子，在用小的圆孔裱花嘴挤上胡子和帽子上的圆球，用黑芝麻装饰眼睛，有些图没有拍，自行脑补，你们最棒！

7. 另取一个蛋糕，上面挤上一层奶油，放上一颗整粒草莓，在打发的淡奶油里滴几滴绿色素，八齿菊花嘴，沿着草莓从下往上挤，直到最后将草莓包裹住，最后撒装饰糖装饰即可。

蛋糕制作工作计划表篇三

相信有很多人都想开一家蛋糕店或着说西饼屋，可能是因为很多原因, 比如没有资金, 没有经验, 没能技术。

1. 公司成立

2. 技术

3. 公司使命

4. 公司目标

1. 行业分析

2. 调查结果分析

3. 目标客户分析

1. 营销策略分析

1. 1 品牌策略

1. 2 价格策略

1. 3 销售策略

1. 4 渠道建设

2. 蛋糕店策略实施

2. 1. 市场范围选择

2. 2. 重点宣传客户

3. 现场促销

1. 原则

2. 初期投资

3. 第二期投资

蛋糕制作工作计划表篇四

生日蛋糕，大家一定都吃过，但你们亲手做过吗？我今年参加了“寒假七天乐”，有幸自己亲手做了一回蛋糕。

老师先给我们展示了很多生日蛋糕的精美图片，我们都为那美轮美奂的设计图案惊叹不已，接下来老师每人发给我们一个蛋糕底座，一个蛋糕师傅现场给我们示范了一些基本的裱花、切水果的方法和技巧，我们就开始自己做蛋糕了。

我先把自已带来的水果用水果刀小心翼翼地切成了片，依次放在白色奶油柱的缝隙。我看到老师把各种颜色的果酱、裱花袋放在一个箱子里端过来，我急忙从箱子里拿过一个裱花袋，用力一挤压，那白色的奶油便像洋娃娃的卷发一样被挤在了蛋糕五个边上，但我觉得都是白色的奶油不好看，于是便给老师要了食用色素，轻轻一喷，白色奶油便摇身一变都成了漂亮的粉红色。

但我仔细一看，蛋糕中间空荡荡的，该做什么呢？我想起刚才看的图片上都有玫瑰花，我何不尝试着自己做一朵玫瑰花呢？说干就干，我把花托放在支撑架上，拿起裱花嘴把白色奶油花瓣交错着挤在花托上，你可别觉得简单，这可是技术活呀，我试了三四次才做成功。我拿起枚红色的色素喷在花瓣上，又用奶油做了两片叶子再喷上绿色色素，一只栩栩如生玫瑰花就做成了。

晚上，当我把这个蛋糕送给妈妈时，妈妈幸福地笑了，烛光里，妈妈的笑容那么美，那么甜……。

蛋糕制作工作计划表篇五

随着社会经济的迅猛发展，人们对精神和物质文化的要求也随之越来越高，但是现在都市生活质量的提高和生活节奏的不断加快，加之多元化文化的迅速渗透，迫使许多传统行业面临传承求新的阶段，也使得消费者追求着更高更好的精神与物质的享受。然而分析当今社会，人们追求的主题不外乎绿色、健康、时尚，纵观当今社会，人们对吃越来越讲究，一日三餐也越发品类繁多，尤其早餐，更讲究起一个简约而不简单。这在众多的现代白领与学生身上尤为体现。藉此，我们需要开一家集传统与革新以一体的现代化开放的时尚蛋糕店。让顾客在繁忙或闲暇消费时候，抛却激烈的社会竞争背后的“烦躁”。也让他们对餐饮有更多的理解与选择。

而对于蛋糕这个传统行业，本身就面临着巨大的行业性竞争。

我们需要在竞争中脱引而出，需要一个品牌的慢慢建设，和一系列具有口碑的产品。我们的产品涵盖：中、日、西式蛋糕，各种中西点、甜品、奶酪制品，时鲜蔬果饮和茶。我们所有的产品将必须主打新鲜绿色、健康和时尚的理念。在产品上实现现代消费者“求异”的心态。此外，我们还将建立一个电子商务的平台，通过努力推广，方便了顾客，也巩固了自身，我们将力争围绕一个理念创造出更多的社会价值，以满足不同消费者的需要。在消费者满意的同时，赢得更多的口碑，以期达到自身品牌的建设并推广，实现盈利，公司必将面临激烈的行业竞争，但公司不会以一个新人的弱者姿态去要求分一杯羹。而是以一个求学求新求成功的姿态去占领拥有这个市场的部分份额，以求不断壮大。

公司主营：中日西式蛋糕，各种风格口味的甜品、点心、奶酪制品，以及新鲜现榨的健康果蔬饮品，和各式的茶品。公司的产品将秉承新鲜绿色、健康、时尚的理念不断推陈出新，以期符合顾客的各种需要，实现双赢。

另外，公司将借助并推广电子商务平台，打造一个属于自己的网络销售平台，并实施以专门的门对门配送，实现品牌的对接，采取双线销售的模式，将生产销售与服务真正一体化，最大限度的提升公司的价值，并满足顾客的不同需求。

公司将秉承绿色、健康、时尚的理念。尽最大的责任赋予自己使命感，让顾客得到充分的尊重与享受的同时，使自己得到被认同。

1、我们将以提供各种口味的蛋糕、点心、饮品为根本，立足于市场，放眼于将来，服务于顾客，微笑带以尊重。

2、公司的产品将得到市场的青睐，相比一般的蛋糕店，我们的产品所针对的顾客群分布各个年龄层次，从小朋友到老年人都喜爱的各式新型糕点、饮品等。

3、一个新产品推出后，自然会吸引一定的顾客群，然后再慢慢研制出各类新的产品，做到推陈出新，从少到多，推出越来越多属于本公司特色的产品，在此行业中做出自己的特色。

作为服务行业，我们不只是提供单一的产品，周到的服务，特色的环境也是吸引顾客的重要因素。所以本公司经营的是特色产品、店内服务、店员服务，各式中西蛋糕、糕点，甜品，奶酪制品。我们还会雇佣专业的烘焙师专门设计改进，推出属于自己的特色产品，成为公司的品牌项目。还会在各个节假日或者不同季节，推出专门的主打产品。

蔬果汁饮品，将以各种产品配方，采购最新鲜饱满的果蔬，采用分别榨汁、搅拌均匀的方法，达到尽可能不流失任何原汁与营养价值的目标，给予顾客最新鲜最富有营养的时鲜果蔬饮料。

特别针对现今白领的主餐套餐，如早餐、中餐、下午茶、晚餐及夜宵。不同的时间段配以不同的营养套餐。将每份产品都做到价值可取。

种更放松的感觉。如配合堂吃，时尚又人性化的桌椅摆设，配合主环境，给人以轻松自在的温馨感。再加上些许精致的小摆设，在小细节就给顾客留下深刻的印象。

无论什么行业，顾客都是重中之重，更何况服务行业，顾客便是上帝，所以优质的店员服务也是至关重要的。店员应该与顾客建立一种亲和默契的关系，在营业过程中，主动与顾客进行交流，让顾客有种亲近的感觉，使顾客对公司及店员都产生好感。这是培养一定基数固定顾客的好方法。

1、诚实守信原则。对消费者以礼相待，不欺不瞒，友善好客。另外必须做到商品质量过关。

2、微笑服务原则。顾客是上帝，将会是一种真实的感受，做

到礼貌谦逊，互相尊重。

3、双赢互惠原则。在诚实的基础上，做到主顾双方平等互惠，既达到我们创业的目的，也让消费者满意。

我们计划在饮食服务行业竞争，相信这个行业发展趋势将向着环境健康导向型、小型化、高质量发展。

随着现代人生活水平的提高，生活节奏的加快，在日常生活中，对各种健康食品的需求不断增加，健康绿色又时尚的食品与饮品正越来越受到人们的欢迎，对于广阔的市场前景是毋庸置疑的。虽然市场机会在眼前，但是它存在的市场竞争也是极大的，这是一个极具挑战力的市场，蛋糕店，或者果汁饮料奶茶店，但是诸如某些进驻内地数十年的老牌蛋糕店，虽然具有很好的口碑及顾客群，其品牌也是一个长年累月积累下来的。

且其本身只是以蛋糕为主要经营项目，再如那些满大街都是的奶茶店、果汁店，他们都以饮品为主要产品。我们的竞争对手还包括着现在属于高消费的咖啡店，他们主要以西式餐饮，及高规格的服务立足市场，并且在不断的壮大着自己的消费群体。综述，他们大多都是以单一的产品类型去吸引固有的消费者，缺少多元化合并的优势，且很多都没有一个绿色、健康的理念。

糕点及果蔬饮品，男女老幼皆宜，也一直深受广大消费者的喜爱。而且其产品的新鲜健康特色，尤其受到年青人的青睐。其本身的营养价值也颇高，所以一部分人将其当做正餐来食用，可见其在市场的前景。我们可以先将目标市场定位于白领一族，他们早出晚归，很多时候顾不上自己的早餐。我们可以吸引他们为主要顾客，提供优质健康的糕点小吃及果蔬饮品。所以，早点是我们必须加强的卖点，以吸收并巩固一类顾客。

经济效益估算：

月销售额（平均）：21000元据有关内行人士评估，如此一家小型蛋糕店的经营在走上正轨以后，每月销售额可达21000元，每月支出：14033元房租：最佳选址在居民较密集的小区、社区商业街、及靠近小孩子的地段（如幼儿园或者游乐场附近），约5000元。 货品成本：30%左右，约5000元人员工资：10平方米的小店需要蛋糕师傅1名，服务员1名，工资共计20xx元。

水电等杂费：

700元设备折旧费：按5年计算，每月1333元月利润：6967元左右按此估算，一年左右即可收回投资。

蛋糕制作工作计划表篇六

1、增加人流量。（即：入店人数）

2、增加单笔交易的金额。

a□宣传力度不够（缺乏应有的宣传手册、宣传用品）；

b□对每年的节日促销手段不够；

c□每周周末的促销力度不够；

d□大型节日（中秋、端午、春节）的行销手段不够；

e□生日蛋糕的宣传力度不够；

f□顾客的管理不够。

a□关注全年的节日及周末经济，并制定相应的策划方案及策

略；

b□提前进行策划促销方案的计划和准备，并确保按计划实施；

c□对活动的结果进行全面分析与总结，在下次的活动中加以改善及提升；

d□对顾客档案进行全面的分析、管理、措施制定。

e□增加长期的礼品派送方案；

f□增加贵宾顾客管理制度，提供必要的信息服务；

g□增加全年的宣传手段。

h□增加与顾客互动、由顾客参与的促销活动。

4、进行产品组合、加强产品的多元化。

5、加强新产品上市周期。

6、增加产品品项、增加产品的类别。

7、营造售卖氛围□pop□服务方式、装饰、宣传物等）。

蛋糕制作工作计划表篇七

..... 2

随着人们生活水平的提高，物质文化生活的多样化，蛋糕逐渐成为人们日常生活中必不可少的食品，大学生也是如此，尤其是处于恋爱中的大学生。鉴于此，我们选择在三里屯开办这个蛋糕店，旨在为我校大学生朋友们提供高质优异的服务。

1. 成立原因

1.1 组织原因

随着物质水平和生活水平的提高，一碗长寿面和几个熟鸡蛋已经满足不了人们的要求，尤其是90后的大学生们。恋爱中的大学生往往是浪漫的，对于生日礼物也很注重，生日蛋糕是其必不可少的。

1.2 技术原因

蛋糕属于西方糕点，制作技术早已不是秘密，只要用心钻研，用料充足，或者聘请一个糕点师傅，在蛋糕制作上基本不存在问题。

1.3 学校原因

现在全国普遍情形是就业困难，大学生刚出校园，空有满腹理想抱负却没有实际经验，用人单位在注重能力的同时很注重资历和经验，因此大学生处于一个高不成低不就的状态。学校为了改变这种被动局面，鼓励大学生在不影响学业的情况下自主创业，因此，网上蛋糕店的成立得到了学校的大力支持。

2. 使命

高效，畅通的销售渠道，以提供各种口味蛋糕为根本，兼卖鲜花及精美小礼品，为家庭经济困难学生提供兼职，为大学生创造最优质生活环境！

3. 目标

立足安阳工学院，服务周边居民，一步步发展壮大，从而辐射安阳市，创建一流蛋糕店。

氛。同时，顾客应该保留在自己的空间按照自己的要求调节灯光的便利。

墙面装饰和窗帘：按照季节及时调整，各种织物材质，图案，颜色尽量显得和谐，显示餐厅的格调，贴近消费者感官享受。

桌位：桌位设计和摆放应该总体上和谐，个体上有差异，避免给消费者大排档那样的感受。

工艺品摆放：工艺品的选择应该贴近餐厅气氛和消费者偏好，烘托出餐厅的品位。

餐具：干净，整洁，应该体现咖啡厅特色或者形象。

背景音乐：以浪漫，柔和的轻音乐为主，响度适中，切合季节变化和咖啡厅格调。

五、管理结构

1. 人员设置:店长（本人）、经理、服务员、糕点师傅各一名。

2. 主要职责分工:经理

蛋糕制作工作计划表篇八

主料：低筋粉。

辅料：鸡蛋(200克)砂糖(140克)色拉油(40毫升)。

厨具：电饭锅。

1、色拉油、砂糖、低筋粉。

2、把低筋粉过筛。

- 3、鸡蛋磕到干净无水的盘中，搅匀。
- 4、放入沙糖，用打蛋器快速搅打5分钟，打至蛋糊5倍大。
- 5、倒入过筛的.低粉。
- 6、快速拌匀。再倒入色拉油拌匀。
- 7、倒入电饭锅中，震两下将气泡震出来。撒上黑芝麻。
- 8、通上电源，按一下煮饭键(大约40分钟)。
- 9、跳闸即可。焖5分钟出锅。
- 10、取出来，倒扣钢丝架上晾凉。装盘。
- 11、切开即可享用。带上几块外出游玩时，饿了吃很不错哦~

食材□100g面粉、6个鸡蛋、1盒牛奶、适量油、适量糖、适量苹果。

做法：1)准备鸡蛋，鸡蛋蛋清分离。牛奶。糖，面粉。

2)在蛋黄里面放些许白糖。搅拌均匀。

3)搅拌好的蛋黄里面放入牛奶，搅拌均匀。

4)分次倒入适量面粉在蛋黄的盆中，搅拌成稍稠一些的面糊。

5)搅拌好面糊。

6)蛋精放糖左右搅拌。

7)搅拌好的蛋清呈奶油状。用筷子的话大概15分钟。

8) 将搅拌好的蛋清分两次倒入蛋黄里。 ， 搅拌均匀。

9) 搅拌好的面糊。

10) 将苹果切碎， 倒入面糊中， 搅拌均匀。

11) 电饭煲上抹油。 避免蛋糕粘在锅上。 将搅拌好的面糊倒入锅中。 颤动几下。 将气泡震出。

12) 按煮饭键， 待跳至保温键二十分钟后再按煮饭键。 等到再跳到保温键二十分钟后即可。

食材□150g面粉、 适量白糖、 1盒牛奶、 适量橄榄油、 3个鸡蛋

做法： 1) 首先将鸡蛋进行分离(要保证蛋清里面绝对没有蛋黄、 水或者油)。

2) 取蛋黄部分， 分别加入牛奶、 白糖和橄榄油(并没有具体去量白糖跟橄榄油的量， 大约一勺白糖和3勺油， 可以根据个人喜欢添加。

3) 加入150克面粉(用筛子过下面粉可以让面粉更加细点)。

4) 将蛋黄液进行搅拌(若感觉比较稠的话可以适当再加点牛奶， 保证最后搅拌好的蛋黄液是流动的液体状态。

虽说晚餐要吃少， 可是晚餐就算少也要吃得好， 更何况很多人劳累了一天回家都希望吃到一顿丰盛的晚餐， 那么晚餐吃什么才是好呢， 晚餐应该尽量吃点稀食， 有助于消化， 健康晚餐怎么吃呢?下面就让小编给大家介绍一下晚餐食谱大全吧。

蛋糕制作工作计划表篇九

材料：鸡蛋2个，黄油100克，低筋面粉100克，糖粉100克，葡萄干30克，朗姆酒一小碗。

1、黄油放室温软化，到手指轻变软，不可软化至油水状。

黄油放室温软化，到手指轻变软，不可软化至油水状

2、分离蛋清和蛋黄。

3、黄油用打蛋器打发，加入糖粉，打发后加入一个蛋黄拌匀，要让鸡蛋和黄油充分打发，不然油水分离就功亏一篑啦。继续加入另一个蛋黄打法至黄油呈羽毛状即可。

4、蛋白中先用打蛋器打至醋粗泡，加入剩余糖的三分之一。继续打发，蛋液有明纹，继续加入三分之一糖，打发至浓稠，加入最后三分之一糖粉打至干性发泡。

5、取三分之一蛋白与面粉糊拌匀，用切拌的方式。筛入面粉，用橡皮刮刀拌匀。继续加三分之一的蛋白拌匀，最后把蛋黄糊倒入剩余的蛋白中，用橡皮刀拌匀。

6、把葡萄干放入朗姆酒里浸泡，入味之后取出用厨房用纸吸干水分。

7、烤箱预热175度，在硅胶模里面放入葡萄干，倒入面糊7分满即可，40分钟烘焙即可。

黄油要软化之后较易打发，如果要加入坚果，需用面粉混合过筛以后倒入面糊，以免沉底。如果用水果条做这款蛋糕，需要用油纸铺在模具里交易脱模。