蛋糕类型 :

1. 奶油蛋糕；

( 1.按奶油来分，分为植脂和动脂；  
 2.蛋糕胚分为戚风和海绵，因为涉及的夹馅含水量和造型要求不一样，而选择的蛋糕 胚会不一样；  
 3.造型分平面和立体，可能普通人不一定能理解奶油的立体是什么概念，我一时半会 也说不清楚，有空再说；)

1. 芝士蛋糕；

(一般是先分为烤芝士和冻芝士两个小类，然后再分不同品种的芝士，最基础的就是分 为轻，中，重，冻)

1. 翻糖蛋糕 and show piece；

(一般有钱又有赏识能力兼还很能吃甜食的人才会定的蛋糕，这类每一个蛋糕的诞生都是定制款，很少会投入量产，中国不是歪果仁，不合适这些)

1. 慕斯蛋糕；

([慕斯蛋糕](https://baike.baidu.com/item/%E6%85%95%E6%96%AF%E8%9B%8B%E7%B3%95" \t "https://baike.baidu.com/item/%E6%85%95%E6%96%AF%E8%9B%8B%E7%B3%95/_blank)是一种以[慕斯](https://baike.baidu.com/item/%E6%85%95%E6%96%AF" \t "https://baike.baidu.com/item/%E6%85%95%E6%96%AF%E8%9B%8B%E7%B3%95/_blank)粉为主材料的糕点。外型、色泽、结构、口味变化丰富，更加自然纯正)

5.堂食或随行糕点；

6.宴会活动类糕点；

材料

造价

模版 6.5 x 6.5(0.25傍 13 x 13(1傍 17 x 17(2傍 22 x 22(3傍 30 x 30(5傍