山东泰安能培训披萨技术的地方，教学速成

产品名称	山东泰安能培训披萨技术的地方，教学速成
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

山东泰安能培训披萨技术的地方，教学速成002

每一位学习者我们都会给予签订学习合同，才给予学习，以双方利益。

较好次操作由教学师傅引导学员把所学的小吃项目重头到尾的操作一遍，直到成品出现。

第二次操作由学员自己亲自动手，重头到尾的学所报名的小吃项目，直到学员把那个项目的制作过程、操作步骤、技术配方都掌握好为止。

如果学员在学习过程中，有什么不懂的地方都可以提出，我们的教学师傅都会详细解答学员所提出的问题。

膳学派小吃培训提供的所有餐饮小吃项目都是：随到随学，包教包会，只做技术培训，不做合作。

我们提供的餐饮小吃项目从不限制任何原料；

每一位学员学会之后，开店过程中如遇技术方面的问题，都可以咨询我们的培训师傅，膳学派小吃培训都会尽力为学习者解决。

做餐饮行业久了，身边就有很多做餐饮的朋友，形形色色，有转行的，也有坚守一直做餐饮的。近大家谈的比较多的一个话题是披萨这个行业。

近国人的餐饮也越来越西式化了，吃披萨的也越来越多。在我住的小区就有好几家披萨店。但是我都没有去吃过。不是说不喜欢吃披萨，而是从心里认为不会很好吃。

很多人吃过必胜客的，棒约翰的，比格，啥啥啥。但是我问过很多人，基本都没有觉得他们好吃到哪里去。我说，那是你们没有吃过我做的披萨。

在我看来，他们的披萨并不适合我们中国人的口味，饼底太厚，发面也不是很好。吃起来像面包。

披萨的关键工艺在于和面和选料要做一般的披萨，我们国内大部分都是选择加热发酵，虽然很快，但是口味确实很烂（在我看来是这样）。好的发酵方式应该是冷藏发酵。发出来的面口感是好的。

披萨要想做精，没有人手把手的教，确实很难。想通过披萨培训班，然后去开店，估计也要再琢磨两年时间。大部分的披萨培训其实都是非常粗糙的。不说披萨师傅做出来的有多好吃，就说发面这块就过不了关。

想要学好披萨，不是说我给你一个数据，让你按照数据来操作就好了。没有那么简单。