

# 山东济宁能培训披萨技术教学速成

产品名称	山东济宁能培训披萨技术教学速成
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

### 山东济宁能培训披萨技术教学速成002

青岛膳学派小吃培训成立于2014年注册资金100万元。在青岛地区已成功培训学员千余人，学员零基础培训成功开店400余家。经过公司多年发展已成立技术研发团队，开发改良现国内市场火爆的小吃餐饮项目。膳学派一直秉承“学技术”，必须以经营的实体店为教学案例，来教学员”。因为厨房教学和实体经营得到的一些经验是不同的，也方便于学员与学员中间互相交流，可考察中意的小吃项目的实体店经营状况，以便参考。膳学派坚持“实体教学 长久合作 以老带新 互利共赢”的经营方式，让学员长期赢利。真正做到“包教包会。实体教学”让学员高兴的来 放心的学 满意的归。由于我们是用在经营的实体店教学 所以我们不会浪费材料。不用请厨师 所以我们的学费更加优惠。做餐饮，学技术 就来我们青岛膳学派特色小吃培训基地，欢迎各地学员来公

司实地考察。膳学派公司直营一碗好粥快餐店在青岛各区店面20家,公司规模庞大,师资力量雄厚,我们所教授的每一种小吃或者餐饮种类都是经过消费者检验的,自己店面做的好,做的精,做的出成绩,我们才拿出来教授学员以保证学员在激烈的市场竞争中拥有技术竞争力,做到脱颖而出,生意兴隆。

002

青岛膳学派指出把较大实惠让给学员。金杯，银杯不如学员的口碑，我们靠的是扎实的小吃技术，赢得学员的口碑。在青岛膳学派学习技术并不难，重要的是的配方，各种风味小吃特色技术都是青岛膳学派的老师们多年的实践，反复的推敲，每一种主，配料的用量都精确到克，一看就会。

青岛膳学派小吃培训中心：创办于1996年，位于山东省青岛市，是豫北地区规模较大、实力较强特色小吃之一，规模综合实力全国，具有独立学习楼、学员餐厅、操作实习厅。集生活、学习、实习为一体，学习设施齐全，环境优雅，具有南北风味小吃制作、及技术研发。凭着求实创新的学习方针培养了大批学员，他们都走上了致富之路，为社会解决了众多就业岗位，使学生在短期内掌握一门技能成为现实。在不断的实践中形成了自己的鲜明的特色；青岛膳学派小吃培训中心从创办开始，就着力于培养学生扎实的技能，实在的谋生本领，坚持“培训一个，致富一个”的办学理念，因此受到了社会各界人士的关注和好评。青岛膳学派小吃培训中心以精湛的传统手艺、特色小吃培训技能，的教师队伍及美食培训，咨询培训，服务培训为一体的综合性学习实体。我们使用的主要比萨饼制作技术为意大利手抛比萨饼制

作技术。在饼底的成型过程中有手抛饼底的工艺。比萨饼师傅用手将饼底抛向空中，利用离心力将饼底旋转到需要的尺寸。此工艺观赏性非常强，客人会为比萨饼师傅的高超技术赞不绝口，是比萨饼店用以招揽顾客的好方法。

据了解，上等的比萨必须具备四个特质:新鲜饼皮、上等芝士、比萨酱和新鲜的馅料。饼底一定要每天现做，面粉一般用春冬两季的甲级小麦研磨而成，这样做成的饼底才会外层香脆、内层松软。纯正乳酪是比萨的灵魂，正宗的比萨一般都选用富含蛋白质、维生素、矿物质和钙质极低卡路里的莫扎里拉(Mozzarella)芝士。

一、上等的比萨必须具备四个特质:新鲜饼皮、上等芝士、比萨酱和新鲜的馅料。

二、饼底一定要现做，面粉一般选用指定品牌，春冬两季的甲级小麦研磨而成，这样做成的饼底才会外层香脆、内层松软。

三、纯正乳酪是比萨的灵魂，正宗的比萨一般都选用富含蛋白质、维生素、矿物质和钙质及低卡路里的进口芝士。

四、比萨酱须由鲜美番茄混合香料密制而成，具有风味浓郁的特点。

五、所有馅料必须新鲜，且都建议使用上等品种，以保证品质。