

山东泰安能培训披萨技术，教学速成简单易学的

产品名称	山东泰安能培训披萨技术，教学速成简单易学的
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，教学速成简单易学的002

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。

很多人吃过客客的，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。

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，以品质。

膳学派餐饮培训郑重: 包教+ 随到随学+ 手把手教学+ 学会为止 我们不合作，不卖设备，所有的配方、配方比例、调料、采购点，制作方法，毫无保留的教给学员，让你不受合作、供货、技术的一切限制，真真实实的学到技术，自主开店，开店指导。

所有的项目都包教，技术不实退还全部学费；全实践教学；随到随学，不限时间学会为止。

一份学费学两个人，优惠优惠招生！机会不多 抓紧行动，此活动需要预定!郑重：包教；学会为止；随到随学；真正的手把手教学，学不会不收费；后期指导长期免费。