

披萨技术教学在济宁能培训速成

产品名称	披萨技术教学在济宁能培训速成
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

披萨技术教学在济宁能培训速成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，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。