

披萨技术在济宁专业化教学

产品名称	披萨技术在济宁专业化教学
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

披萨技术在济宁专业化教学002

披萨在继承传统比萨优点的同时，外形酷似火炬或是冰激凌。造型新奇独特、新鲜时尚、颠覆传统比萨吃法。经过人性化设计，独具匠心的将多元化口感元素，“水果、蔬菜、牛肉、奶酪、海鲜”等营养元素于一身，酸、甜、麻、辣、咸

各有滋味，能够满足各大消费者的需求。把披萨做成一种走着吃、拿着吃、玩着吃的美味大餐。

披萨是都非常受欢迎的特色小吃,在我国的各大城市,披萨都是人们非常喜爱的溢宽美食.披萨的制作方法和多,而且配方也非常多,采用不同的配方以及不同的制作手法能够制作出口味完全不一样的特色披萨.如果你能够掌握好的披萨技术,那么你就能够做出符合客户需求的好口味披萨,从而让你做的披萨受到欢迎,

进而靠披萨来进行盈利.

培训内容

- 1、原料、配料的识别、筛选、初加工与保存,讲解原料的筛选以及初加工.
- 2、主料与配料的全部制作流程。实操教授披萨制作各种原料以及配料的制作.
- 3、披萨生胚的制作技术,讲解各种配料之间的搭配以及披萨面团的调制,面包烘烤的技巧.
- 4、披萨的核心要点,披萨的烘烤.烘烤时间,烘烤火候以及方法,注意要点等.

就业方向

学会披萨技术,有两个发展方向.

较好,可以自己出来找一份披萨制作相关的工作,在工作中慢慢锤炼自己的技术,相信不管是技术还是工资都能够得到稳定的.

第二,可以自己创业,在一些人口密集的地区,比如超市,菜市场,学校,工业区,写字楼,小区等地开一家披萨店,自己做披萨,自主经营,创业赚钱.凭借自己的努力,相信一年至少能赚10-20万元.

披萨的种类：家常茄子披萨，奥尔良风味披萨，香肠肉丸脆底披萨，吐司披萨，鲜虾南瓜酱披萨，芝心披萨，培根披萨，宫保鸡丁披萨等等。

培训内容 1. 披萨的原料识别和选用。

2. 披萨的各种食材的搭配与处理技巧。

3. 披萨的常用酱料配方与制作方法。

4. 披萨的的制作处理技巧。

5. 披萨的原料和配料制作全部过程。

6. 花边批萨、海鲜批萨、牛肉批萨、鸡肉批萨等等。