

披萨技术在山东济宁学习的

产品名称	披萨技术在山东济宁学习的
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

披萨技术在山东济宁学习的002

膳学派披萨培训项目:水果披萨、海鲜披萨、鸡肉披萨、培根披萨、牛肉披萨、腊肉披萨、披萨、田园风光披萨、夏威夷风情披萨、蘑菇芝士披萨。

我们的培训程序是：你先到总部来实地考察，品尝口味，等你尝过后，认为我们的口味，的确适合你当地去做，与我们签合同，交上培训费，当天在这里培训学习。学习时可以来2人一起培训，我们有的师傅手把手的传授，自己动手操作，跟着师傅在后面学习技术秘方，理论加实际操作相结合，提供食宿，直

到你们完全学会为止。

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。

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，此活动需要提前预定!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。