

披萨技术在山东烟台能教学

| | |
|------|------------------------|
| 产品名称 | 披萨技术在山东烟台能教学 |
| 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

披萨技术在山东烟台能教学002

披萨好吃，也好看，不同种类和风味的披萨看一眼就让人直咽口水，这可能与它的食材装饰和制作特点有关，膳学派的老师介绍说，披萨看起来似乎难以制作，其实很简单的，只要备好它的所需材料，掌握它的制作程序与时间火候，对美食有着执着追求的吃货们也能自食其力的，毕竟咱们中国人有着做葱油饼的基础嘛，据传披萨较早、早就起源于中国的葱油饼呢。

现在披萨已经是成为消费者人群时尚的选择;只要您稍加留意下这些人群，现在都喜欢吃披萨：年轻人聚餐，商务应酬，情人幽会，父母和父子的休闲消费，朋友聚餐，等等、披萨(Pizza)，又译比萨饼、匹萨批萨、披萨,是一种发源于意大利的食品,在颇受欢迎。

膳学派披萨的做法

1制作馅料的材料。

2将青椒、来红甜椒、黄甜椒、洋葱都切成细丝。

3火腿肠和腊肠切成片。

4奶酪切成细丝。

5酵母加温水溶解，加入白糖搅拌均匀。

6面粉300克加入盐拌匀，把容好的酵母水倒进去揉成团，然后加入黄油揉匀。

7把面粉揉成光滑的面团。

8面团发酵至2倍大时候。

9把面团放到案板上擀成长方形的面饼。

10在面饼上扎一些小孔。

11在面饼表面刷上一层蛋液。

12烤箱源160 烤6~10分钟。

13面饼拿出来，刷上一层披萨酱。

14在披萨酱的上面zd撒上一层奶酪丝。

15铺上所有的材料，烤箱上下火160 ，将披萨放入烤箱中层，加热25分钟后取出。

16后撒上奶酪丝。

17烤约5分钟左右即可。

18烤好的披萨取出稍凉一会，切成合适的块状。