

披萨技术在山东青岛能教学的地方

产品名称	披萨技术在山东青岛能教学的地方
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

披萨技术在山东青岛能教学的地方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，蜀湘情缘的老师介绍说，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，据传披萨早就起源于中国的葱油饼呢。

比萨(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。比萨饼的通常做法是用发酵的圆面饼上面覆盖番茄酱，奶酪以及其他配料，并由烤炉烤制而成。奶酪通常用莫萨里拉干酪，也有混用几种奶酪的形式，包括帕马森干酪、罗马乳酪(romano)、意大利乡村软酪(ricotta)或蒙

特瑞·杰克干酪(Monterey Jack)等。

膳学派披萨培训详情

1.冷发手工披萨饼制作(低温发酵工艺制饼技术)

冷发面团配方

低温发酵工艺;拍饼制作训练

成型烘焙

2.披萨制作(深受顾客喜爱的金色披萨,韩国米斯特披萨技术)

比萨的用料

披萨的包边手法训练

完整烘焙

3.芝心披萨制作

卷边和芝心披萨的面团配方

卷边和芝心披萨的制作手法

操作技巧和要求

烘焙时间和原则

4.铁盘披萨饼制作

铁盘比萨配方

制作和发酵

成型和烘焙装盘训练