

披萨技术在山东济宁教学的地方

产品名称	披萨技术在山东济宁教学的地方
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

披萨技术在山东济宁教学的地方002

膳学派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，是专业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，以品质。

【培训品种】

墨西哥风情披萨、田园之宝披萨、夏威夷风光披萨、水果拼盘披萨、中式烤鸭披萨、香辣鸡丝披萨、蘑菇芝士披萨、组合披萨、鸡蛋披萨、腊肉肠披萨等。

【培训内容】

1、披萨的选料、清洗的初步加工。

2、披萨等主料及辅料的全部制作

3、披萨的成品制作技术。

目前，较为的匹萨专卖连锁企业是年创办于美国堪萨斯州的客。"红屋"是比胜客外观的显著标志。在遍布各地90和地区，客拥有多个分店，包括在中国的多家分店，每天接待超过万顾客，烤制多万个匹萨。

披萨市场巨大，随着人民的收入增长，消费品质的，披萨的市场会越来越大，披萨

已经成为我们生活中的大众，生活品质的消费了。