

披萨技术在山东济宁能教学的

产品名称	披萨技术在山东济宁能教学的
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能教学的地方002

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。

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。

正式饭菜以外的熟食，多指下酒菜。

《醒世恒言·钱秀才错占凤凰俦》：“三汤十菜，添案小喫，顷刻间，摆满了桌子。”

《儒林外史》第十七回：“景兰江叫了一卖一钱二分银子的杂脍，两碟小吃。那小吃一样是炒肉皮，一样就是黄豆芽。”

披萨则较为简单，一张意式饼底上，可能只要几片番茄，几块新鲜奶酪等，但是他对披萨厨师们，也是一种考验，它的面团发酵，烘烤。馅料的搭配，都是大厨们在不断探究的，这也是意大利到现在还有很多特色的店面，甚至还有**的披萨评审鉴定的原因。 2019创业新项目联系两人学习一人交费！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。

在我看来，他们的披萨并不适合我们中国人的口味，饼底太厚，发面也不是很好。吃起来像面包。

披萨的关键工艺在于和面和选料要做一般的披萨，我们国内大部分都是选择加热发酵，虽然很快，但是口味确实很烂（在我看来是这样）。好的发酵方式应该是冷藏发酵。发出来的面口感是好的。

披萨要想做精，没有人手把手的教，确实很难。想通过披萨培训班，然后去开店，估计也要再琢磨两年时间。大部分的披萨培训其实都是非常粗糙的。不说披萨师傅做出来的有多好吃，就说发面这块就过不了关。