

深圳龙岗学披萨技术培训

产品名称	深圳龙岗学披萨技术培训
公司名称	东莞市鹅天下创业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	东莞市虎门镇白沙村莞太路139号（虎门高铁站路口）
联系电话	13728229457

产品详情

深圳龙岗学披萨技术培训，学披萨技术来食为先，60多家连锁直营基地就近学习。数百名师傅传授餐饮技术，食为先在深圳布吉，深圳坂田，深圳双龙，深圳沙井，深圳石岩，深圳松岗，深圳龙华都设有培训点，方便你就近学习披萨技术；萨饼底通常有薄、中、厚三种形式。面团的大小则是决定饼底薄厚的关键，但是面团发酵程度也是至关重要。一般来讲用纯高筋的面粉来制作薄饼，这样制做的面饼比较有韧性和脆感。厚饼一般用高筋面粉来制作，这样制做的面团口感比较柔软。

消费意识逐日增长，对西餐也挑剔起来。现在，你只需要稍加留意，就会发现，国内的媒体介绍比萨的节目和文章越来越多，这种食品已超越语言和文化的壁垒，成为通行有名小吃。商务应酬、情人幽会、年轻人聚餐、父母与亲子的休闲消费等，吃比萨正在成为时尚的选择。披萨是非常受欢迎的特色小吃,在我国的各大城市,披萨都是人们非常喜爱的溢宽美食。

披萨学习内容：

- 1、披萨的原料、配料的选取、初加工与保存。
- 2、披萨等主料及配料的全部制作流程。
- 3、学员时间学习披萨制作工艺及管理流程。
- 4、学员亲手重复操作、熟练操作流程。

深圳龙岗学披萨技术培训，学披萨技术来食为先，60多家连锁直营基地就近学习。数百名师傅传授餐饮技术，食为先在深圳布吉，深圳坂田，深圳双龙，深圳沙井，深圳石岩，深圳松岗，深圳龙华都设有培训点，方便你就近学习披萨技术；披萨的制作方法多，采用不同的制作手法能够制作出口味不一样的特色披萨.如果你能够掌握好的披萨技术,那么你就能够做出符合客户需求的好口味披萨,从而让你做的

披萨受欢迎,