

披萨技术培训 学披萨技术

产品名称	披萨技术培训 学披萨技术
公司名称	新乡市卫滨区食味源餐饮技术部
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	河南省新乡市卫滨区中同街姜庄小学家属楼3号楼2单元2楼西户（经营场所）
联系电话	18240670888 18240670888

产品详情

食味源披萨品种有：夏威夷风情披萨、香辣牛肉披萨、海洋鲜虾披萨、洋葱培根披萨、培根鸡肉披萨、吞拿鱼披萨、威尼斯火腿蘑菇披萨、黑椒牛柳批撒。特色小吃成为美食文化不可缺少的一部分，各地的特色小吃也走出了地方特色。然而小吃发展到后期，已经有了另外一种涵意。虽然一样是讲究采用当地新鲜的食材，但是制作方法繁复、做工讲究，比讲究填饱肚子的主餐更为繁琐，是已经是一种在各地的饮食文化，绝非只是在三餐之间填饱肚子的层次。

披萨：起源于意大利的食品，披萨是由一种“酱汁”和“纯手工制作饼底”和“馅料”制作而成的，具有意大利风味的食品；全部是以健康新鲜食物材料制作为主，以纯手工制作，追求的是健康，天然，新鲜，的产品才能深受到消费者人群的喜爱。其富含的多种营养成分也是重要的原因。每日吃2个披萨可以供给身体多种必须的营养成分。搭配不同的蔬菜和肉类则可以变化出无限多的口味，即使天天吃也不会觉得腻。就像纽约当地人把一块比萨对叠在一起，边走边吃，那些西班牙士兵把的面饼叠成小本书状并拿在手里吃。

食味源常年培训：鸭血粉丝汤项目，小吃早餐项目，肉蟹煲项目，烤肉拌饭项目，卤肉卷饼项目，砂锅烧烤凉菜项目，蛋糕甜点项目等创业项目。务实，高效，品质，效益，是美味香的经营宗旨，提倡快乐工作，高效沟通，诚恳务实，团结友爱。