

文昌披萨培训，文昌披萨制作培训

产品名称	文昌披萨培训，文昌披萨制作培训
公司名称	武汉市文昌高级职业学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	武汉市武昌司门口民主路23号(民主路户部巷步行街瑞苗城内)
联系电话	027-88081998 18971327977

产品详情

【文昌披萨培训，文昌披萨制作培训，什锦披萨的制作方法】

文昌披萨培训，文昌披萨制作培训，什锦披萨的制作方法

1.饼皮材料（9寸PIZZA盘）：

干酵母1小匙 温水 120毫升

中筋面粉200克 糖2/3大匙 盐1/3小匙

橄榄油 14克（可用色拉油代替；

也可根据喜好，使用20克黄油代替）

2.温水溶于酵母，搅拌均匀，与面粉，糖，盐混合成面团，再将橄榄油揉进面团（刚开始加油的时候不好揉，过一会就好揉了。不过做PIZZA的面皮没有面包那么讲究，一开始就把油加进去也可以的）

3、加了油揉好的面团，盖上保鲜膜，放一旁发酵。

也可以放烤箱，调到40度，再放一杯开水进去，产生热气和湿气，帮助发酵（不过PIZZA饼皮要求没有那么严格，根据自己口感把握需要发酵的程度就可以了）

4.面团放一旁发酵了，开始准备PIZZA汁和其他材料了。

文昌披萨培训，文昌披萨制作培训，什锦披萨的制作方法

PIZZA汁的材料：洋葱1/3个，蒜头4瓣（洋葱和蒜头可以根据喜好适当增减）

橄榄油10克（可以用黄油或者色拉油代替），

番茄沙司3大匙 水4大匙；糖2/3大匙 盐1/6小匙黑胡椒1/3小匙；牛至叶（PIZZA草）2/3小匙
（没有就不加吧，加了味道比较好）

5.洋葱蒜头剁碎（剁得碎一点比较好）。

炒锅加热，放入橄榄油，将剁碎的洋葱，蒜头放入，炒香（颜色开始变黄）；

将番茄沙司，水，糖，盐，黑胡椒，PIZZA草全部加入，待开，关火即成PIZZA汁

9.PIZZA汁抹到面饼上，边缘就不抹了。抹好之后，铺10-15克奶酪丝。

10.准备的材料除了剩下的奶酪丝以外，全部铺到饼皮上。饼皮边缘刷上鸡蛋液

烤箱预热200度

11.烤箱预热200度

PIZZA入烤箱中下层，200度，上下火15分钟取出，将剩余的奶酪丝铺上，入烤箱，再5分钟左右，奶酪丝化掉，即可出炉了文昌披萨培训，文昌披萨制作培训，什锦披萨的制作方法

文昌披萨的制作技术 水果风味披萨 培根鸡肉披萨 红酒牛肉披萨 火腿蘑菇披萨
夏威夷风情披萨 至尊虾披萨 田园披萨 学习三天到五天

上课时间：全日制班,周一至周六,上午8:30-11:30 下午2:00-5:00,

食宿问题：校有食宿，费用自理，公寓式住宿设备齐全

学校地址：武汉市武昌司门口民主路23号(民主路户部巷步行街瑞苗城内)

乘车路线：

1、地铁2号线积玉桥站下D出口,马路斜对面转514、539、542路公交在临江大道汉阳门站下车，过马路进入民主路户部巷步行街，前行3分钟即到武汉市文昌高级职业学校

2、地铁4号线复兴路站下D出口出，省人民医院门前乘573、717、539路公交车在解放路后长街站下，前行上司机口天桥下去，进入民主路户部巷步行街，向江边方向步行3分钟即到

3、573、717、539、607路公交车在解放路后长街站下，前行上司机口天桥下去，进入民主路户部巷步行街，向江边方向步行3分钟即到武汉文昌高级职业学校。