文昌披萨培训学校

产品名称	文昌披萨培训学校
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

【文昌披萨培训学校】

武汉文昌比萨培训、文昌披萨培训班，披萨饼制作方法

文昌披萨饼培训｜披萨饼制作方法

先将秤好的面粉加上自家绝密的配料和匀，然后在底盆上油，铺上一层由鲜美番茄混合纯天然香料秘制成的风味浓郁的比萨酱料，再撒上柔软的100%甲级莫扎里拉乳酪，放上海鲜、意式香肠、加拿大腌肉、火腿、五香肉粒、蘑菇、青椒、菠萝等经过精心挑选的新鲜馅料，最后放进烤炉在260℃下烘烤5至7分钟。好了，一个美味的比萨出炉了，值得注意的一条是：出炉即食、风味最佳，千万不要等到搁置时间长了再品尝。比萨按大小一般分为三种尺寸：6寸(切成4块)、9寸(切成6块)、12寸(切成8块)，按厚度分为厚薄两种。

比萨之所以被人们喜欢，除了它本身美味可口以外，还配有其他小食点缀。例如“必胜客”的比萨就配有奶香浓郁的鸡蓉蘑菇汤、风情香鸡翼、各式烤馅饺、油炸小薯格、自助沙拉吧等等。

【主料】：面粉

【辅料】：口蘑

【做法】：

1.将奶粉、黄油放进面粉中和好，醒2个小时

2.将洋葱洗净切成圈，青椒洗净切成丁，口蘑洗净切成片

3.在煎盘上倒少许油，将面团放入盘中按成一个中间薄边缘厚的圆饼，用牙签均匀的在

饼上扎满小孔，然后铺上番茄沙司和香蒜辣酱，加上洋葱、青椒、口蘑、虾仁、乳酪丝

4.将放好调料的比萨饼放入微波炉中10分钟，再按（烤脆）键5分钟后即可武汉文昌小吃培训学校地址：

武昌司门口民主路23号户部巷步行街瑞苗城内

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，前行上司门口天桥下去，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，前行上司门口天桥下去，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。