

披萨培训武汉披萨培训学校

产品名称	披萨培训武汉披萨培训学校
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

【武汉披萨培训哪里好】

学披萨在哪里报名,学披萨在哪里培训,披萨培训|比萨培训|,文昌披萨培训,意式披萨培训,美式披萨培训,味道好的披萨培训,技术过硬的比萨培训,风味独特的比萨培训文昌披萨培训技术好,正规的比萨培训__信得过的比萨培训__文昌披萨培训,武汉比萨培训,武汉学比萨技术,文昌比萨培训就是好正规的比萨培训__信得过的比萨培训__文昌披萨培训__樟茶鸭比萨制作方法

原料：小面团1个，净樟茶鸭肉（带皮）150克,泡仔姜50克，番茄沙司50克,奶酪25克，胡椒粉、阿里根奴、精炼油各少许

制法：面团擀成圆形面皮，放入烤盘中，在面皮上抹一层番茄沙司。樟茶鸭肉用斜刀片成片，泡仔姜则切成小片，一起铺在面皮上。奶酪切成细丝，撒在所有的原料上面，再撒上胡椒粉和阿里根奴，淋上精炼油。将烤盘放入250 烤炉中，烘烤至面皮酥脆、奶酪融化，即成。

正规的比萨培训__信得过的比萨培训__文昌披萨培训

披萨培训的学习内容

1) 和面的方法2)面皮的的制作 a.美式面皮的制作
b.意式面皮的制作3) 披萨酱的制作，a.美式比萨酱
b.意式比萨酱4)披萨的配料5) 披萨的点缀6) 披萨的烘烤技术7) 披萨的分类8) 常见披萨的制作技术：
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，学费1600元现收优惠价1280元，含实习材料费，外地学员提供住，结业证书费50元，考全国通用的西式烹调师等级证报考费按统一标准另交

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。