

披萨大王披萨的做法大全披萨的口味制作

产品名称	披萨大王披萨的做法大全披萨的口味制作
公司名称	云南成飞餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	云南省昆明市五华区大观商业城E1座8层813、815号（注册地址）
联系电话	13629493800

产品详情

咨询人：邹老师

电话:135-2944-2600（微信同号）

咨询QQ:2323-584-580

公司地址：云南省昆明市五华区大观商业城E1座8层813、815号

必胜客披萨薯条炸鸡汉堡哪里学小吃培训制作方法

披萨做法大全 核心技术指导 专业技术培训 披萨祖传配方

比萨又译作披萨饼、匹萨，是一种发源于意大利的食品，在全球颇受欢迎。比萨饼的通常做法是用发酵的圆面饼上面覆盖番茄酱，奶酪和其他配料，并由烤炉烤制而成。奶酪通常用莫萨里拉干酪，也有混用几种奶酪的形式，包括帕马森干酪、罗马乳酪、意大利乡村

软酪)或蒙特瑞?杰克干酪等。

上等的匹萨必须具备四个特质：新鲜饼皮、上等芝士、顶级匹萨酱和新鲜的馅料。

饼底一定要现做，面粉一般选用指定品牌，春冬两季用甲级小麦研磨而成的饼底会外层香脆、内层松软。

纯正乳酪是匹萨的灵魂，正宗的匹萨一般都选用富含蛋白质、维生素、矿物质和钙质及低卡路里的进口芝士。

匹萨酱须由鲜美番茄混合纯天然香料秘制而成，具有风味浓郁的特点。

所有馅料必须新鲜，且都建议使用上等品种，以保证品质。成品匹萨必须软硬适中，即使将其如“皮夹似的”折叠起来，外层也不会破裂。这便成为现在鉴定匹萨手工优劣的重要依据之一。

我们使用的主要比萨饼制作技术为意大利手抛比萨饼制作技术。在饼底的成型过程中有手抛饼底的工艺。比萨饼师傅用手将饼底抛向空中，利用离心力将饼底旋转到需要的尺寸。此工艺观赏性非常强，客人会为比萨饼师傅的高超技术赞不绝口。是专业比萨饼店用以招揽

顾客的好方法

成飞小吃培训：一次性收费，免学习原料费，免加盟费，百分百传授配方，百分百真材实料，百分百毫无保留，老师手把手教，学员全程亲自动手操作，确保让您真正学到技术。欢迎您实地参观，实地考察，满意后再报名！

成飞培训项目：

成飞地方特色类：德园包子、北京果木烤鸭、十三香龙虾、万州烤鱼、无烟烧烤、麻辣烫、麻辣香锅四川干锅、重庆鸡公煲、煲仔饭，铁板炒饭炒面，长沙米粉、老鸭粉丝汤，牛肉粉丝汤、卤菜、火锅、四川凉菜 卤菜、绝味鸭脖，重庆烧鸡公，酸菜鱼水煮鱼水煮牛肉毛

血旺、砂锅米线，砂锅麻辣烫，重庆疯狂土豆，肠粉，冷菜，特色浏阳蒸菜，煲仔饭
盖码饭，冷串串香，钵钵鸡，美颜煲汤，木桶饭，过桥米线，臭豆腐、鱼粉

顶正面食类：德园包子、生煎包、南翔小笼、扬州灌汤包、锅贴 锅饺、包子、牛肉煎包，土家酱香饼、鸡蛋灌饼、皇中皇饼，山东煎饼、千层饼、麻球、汤圆、油条、特色面条、银丝卷、马蹄卷、南瓜饼、牛肉面、馄饨、大娘水饺、饼类、酥类、蒸饺、粉团，手工杂酱

面面、油酥饼，

成飞休闲小吃类：开心花甲、土耳其烤肉肉夹馍，轰炸大鱿鱼、甘梅地瓜，台湾手抓饼，关东煮、章鱼小丸子、汉堡薯条炸鸡翅、豪大大鸡排、韩国魔薯师薯片、韩国辣年糕、砂锅养生粥，冰粥、疯狂薯条

、格子Q等上百种小吃技术！

夏季饮品类：港式阿姨奶茶、满记甜品、鲜芋仙甜品、冰粥等等！

想要咨询更多小吃项目都可以随时咨询我哦~~~