

正宗意大利披萨培训

| | |
|------|-------------------------------------|
| 产品名称 | 正宗意大利披萨培训 |
| 公司名称 | 贵州万家鑫餐饮管理有限公司 |
| 价格 | .00/个 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 贵州省贵阳市观山湖区中央商务区9号地块群升世纪广场A1幢2单元7层3号 |
| 联系电话 | 18285126784 |

产品详情

小吃培训哪里好，意大利披萨培训去哪里？在哪里去学面点技术？怎样才能做好正宗意大利披萨！！不用担心，万家鑫厨艺告诉你方法！！

意大利披萨是起源于中国的一种面点食物，是根据中国大饼演变而来。意大利披萨采用面粉制作，添加有西红柿酱，奶昔，黄油，蔬菜，水果等制成。一般好的披萨会采用一些比较好的食材，比如说好的芝士，以及好的酱汁。新鲜烤制的面皮可以增加几分披萨的口感，好的披萨皮折叠之后不会出现断裂的现象，新鲜的馅料也是披萨口味的保证。

意大利披萨培训内容

- 1、面粉的比例，以及发酵工艺
- 2、烤制的方法掌控
- 3、馅料的制作工艺
- 4、口味的变化调整
- 5、调制过程的注意事项
- 6、开店的指导

贵州万家鑫厨艺培训方法

- 1、我们主要以实践为主，理论为辅助，增加学员动手能力
- 2、师傅现行示范，学员记住要点和大致流程，然后动手操作

- 3、学员不限时制作，学会为止
- 4、学员做好之后师傅亲自品尝，然后有专业美食鉴定师鉴定
- 5、学员一直到做好为止，哪里做不好，师傅就指点哪里。

贵州万家鑫厨艺承诺

- 1，学习期间，食宿全免。
- 2，老师手把手教学，随到随学，学会为止。
- 3，学习期间食材由学校提供，不需要任何费用。
- 4，后期学员长时间未开店，忘记怎么制作，回到学校，免费教学。
- 6、如果是男女朋友一起到店学习，只收取一个人费用

贵州万家鑫厨艺专业培训全国小吃，烤鱼，烧烤，火锅，粉面，西式面点，中式面点，四川串串等。欢迎前来咨询，实地考察。