

江苏披萨加盟 七嘴鸡咪 专业披萨加盟店

产品名称	江苏披萨加盟 七嘴鸡咪 专业披萨加盟店
公司名称	安徽东膳企业管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	合肥市经开区尚泽大都会E座19楼
联系电话	15105698351

产品详情

发酵后把面团擀成饼，放入匹萨烤盘中，用叉子叉上几个洞，江苏披萨加盟，以免烤得时候鼓起来。饼一定不要太厚，只要到匹萨盘的中间就好。

匹萨汁材料：

圆葱四分之一、蒜一瓣、牛奶、番茄汁、糖、盐、黑胡椒粉

做法：

1：圆葱、蒜剁碎

2：锅中放入适量牛奶，倒入其他材料，煮沸即可

皮萨馅料：原则是喜欢吃啥就放啥

一般放：虾仁、蘑菇片、青豆、玉米粒

做法：

1、面皮抹上比萨汁，边缘不涂

2、撒上馅料

烤10分钟左右至奶酪溶化即可。关于披萨的由来，有很多种说法感人的披萨饼传说：母亲的故事“ Pizza ”，即披萨饼是意大利的著名食品。凡到过意大利的人，一定要品尝一下披萨饼。刚从红通通的炉膛里烤出的披萨饼，色鲜、味浓、外焦里嫩、香气诱人。关于披萨饼的来历，人们一般认为它于公元1600年诞生在那不勒斯。传说，当地有一位母亲，因

先介绍下番茄酱的做法，酱汁系pizza中的地位好重要的，所以制好的酱汁直接影响pizza的味道。

1，披萨加盟费用，先将蒜头，洋葱剁成茸，落勺加橄榄油爆香，爆至金黄色

2，加入番茄，番茄酱继续炒，搅拌均匀，加入香料(呢度讲的香料吴系中国果D，专业披萨加盟店，譬如系俄立岗叶、百里香、罗勒叶等等，披萨加盟费多少，有乜就加乜，尽量使酱汁闻起来比较香，如果无就求其)

3，依照个人的口味加入盐，糖，cheese粉，调好味道，煮到浓稠就可以装起，放凉，番茄酱汁就做好了。

五.底皮。

1.先将高筋，低筋面粉过筛，放系大碗内

江苏披萨加盟-七嘴鸡咪-专业披萨加盟店由安徽东膳企业管理有限公司提供。安徽东膳企业管理有限公司(www.qizuijimi.com)拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！