

## 淄博可以培训教学披萨技术，包教包会

产品名称	淄博可以培训教学披萨技术，包教包会
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

### 产品详情

纽约式比萨的主要特征之一就是它很薄，饼底较有咀嚼感，饼边非常酥脆。但它并不是纽约式比萨的全部定义。这是由于他们所使用的高油脂乳酪，纽约比萨店都是用马苏里拉乳酪来达到制作披萨。我们从披萨专用面粉、芝士、披萨酱、托品的选择到配料、醒发、烘烤、披萨制作手法，烘烤温度的掌控，色、香、味、评分标准，学员无任何基础经过培训也能做出美味披萨。多种口味披萨馅料的配方，批量生产工艺流程，半成品的保鲜储藏技术，披萨用料量化、披萨标准化技术，整套程序严格按照披萨制作技术传授

青岛膳学派教学内容品种有:

1、水果系列的披萨：(营养又保健的水果来搭配制作)

榴莲披萨、水果薄脆披萨、菠萝、猕猴桃、香蕉、圣女果、蓝莓、夏威夷水果披萨、

水果什锦披萨、清新水果披萨、风情水果披萨、等、

2、肉类系列的披萨：(大虾、蟹柳、田螺、贝类的等、来打来搭配制作)

鸡肉披萨、牛肉披萨、培根披萨、火腿披萨、三文鱼披萨、海鲜至尊披萨、鸡翅披萨

奥尔良风味披萨、超级至尊披萨、金鱼披萨、等、

3、蔬菜田园风情的披萨：(营养、维生素多的蔬菜来搭配制作)

玉米披萨、洋葱披萨、青椒披萨、番茄披萨、芝士披萨、香菇披萨、西兰花披萨

4、香辣披萨、玛格丽特披萨、夏威夷风光披萨、双拼或多拼披萨、中国风情披萨、等、

可以多款搭配，在课堂上老师会详细教学，一一分析制作过程的程序与细节。

膳学派示范讲解：

1.专业老师一对一的实战示范，讲解技术。

2.老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

培训课程：

主料、辅料的选择认识、初加工方法。

披萨面饼配比、和面揉面技巧。

披萨酱料配比制作。

披萨面饼的制作、醒发技巧。

寿司各种馅料的预备制作。

烤箱温度、火候控制方法。

披萨搭配其他产品的制作。