

日照披萨学习简单易懂，包教包会

产品名称	日照披萨学习简单易懂，包教包会
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

产品详情

日照披萨学习简单易懂，包教包会003

说起披萨，就不得不说一下披萨的起源了，很多人认为披萨是起源于中国，其实并不能这么说，披萨的确不是由中国发明的，但发明披萨的灵感确实源于中国。当年意大利旅行家马可波罗来到中国之后，对葱油馅饼特别喜欢，在回国之后在和朋友的聚会中说起葱油馅饼，但是他不会做，于是他找来一位很的厨师把馅饼的样子描绘给厨师，但是厨师始终无法把馅放入面团中，于是马可波罗提议把馅放在馅饼上面，这个厨师回去之后又加入了当地的一些材料，于是披萨的做法就流传开了。

披萨培训课程：

- 1、传统番茄披萨酱、烧烤风味酱、韩式辣椒酱、香甜水果酱.....
- 2、基础面团的制作与发酵、冷藏面坯的储存与制作、半成品饼皮的制作。
- 3、卷边夹心披萨制作、水果披萨用料的选择与制作、罐头水果、新鲜水果的选择与搭配。
- 4、披萨成品制作。

膳食派特色披萨班

西餐的发展史、菜品的特点及分类

1、西餐的概况 2、西餐在我国的发展 3、西餐发展现状 4、西餐的常见菜式 5、西餐各菜式的特点

第二章 西餐的礼仪

1、餐具的种类摆放 2、西餐的上菜顺序 3、进餐的礼仪

第三章 厨房设备

1、厨房的结构和布局 2、常用设备及工具 3、西餐设备的保养

第四章 西餐的原料

1、西餐的原料和香料 2、西餐的调味品质 3、西餐的乳制品 4、西餐奶油类的讲解

第五章 西餐原料的加工及意义

1、西餐的初步加工及意义 2、各种原料的初步加工 3、西餐的刀工技法 4、西餐原料的细加工

第六章 早餐类

1、美式煎蛋(单面/双面) 2、鲜虾炒蛋 3、意式蛋卷 4、熏腌肉 5、法式煎肉卷

第七章 沙拉类制作

1、酱汁的制作：(1)蛋黄酱(2)千岛酱(3)水果酱(4)蓝莓酱(5)橙汁酱(6)酸奶酱

2、沙拉(色拉、沙律)制作：(1)海鲜沙拉(2)德式土豆沙拉(3)什锦五彩沙拉

(4)水果沙拉(5)培根生菜沙拉(6)紫包菜沙拉

第八章 披萨制作：

(1)披萨酱料制作：1、蛋黄酱 2、千岛酱 3、水果酱 4、蓝莓酱 5、橙汁酱 6、酸奶酱

(2)披萨面饼的制作

1、意式面饼 2、美式面饼 3、冰皮面饼

(3)披萨制作：

- 1、田园香脆披萨
- 2、尊熏肉披萨
- 3、十全满溢披萨
- 4、米香番茄披萨
- 5、水果披萨
- 6、黄金虾排比萨
- 7、夏威夷风光比萨
- 8、黑椒熏肉比萨
- 9、全菇披萨
- 10、荤素满堂比萨
- 11、培根蘑菇批萨
- 12、欧陆浓情火腿批萨
- 13、意大利香肠批萨
- 14、番茄辣肉批萨
- 15、美式厚饼批萨
- 16、黑椒小牛排披萨
- 17、奥尔良风情烤肉披萨
- 18、三文鱼黑椒披萨
- 19、虾球满香披萨
- 20、冰皮薄饼披萨
- 21、葵花卷边披萨
- 22、混合水果披萨
- 23、土豆黄金披萨
- 24、蜜汁香披萨
- 25、南瓜球披萨
- 26、紫薯披萨
- 27、芝士边香脆披萨