

山东枣庄披萨技术专业化教学

产品名称	山东枣庄披萨技术专业化教学
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

山东枣庄披萨技术专业化教学002

理论学习：

- 1、开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。
- 2、项目技术详情批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换，配比等。
- 3、店铺经营小技巧，轻松创造财富。

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技巧，原材料的选择、采购、成本、预算。

自我实战：

- 1、自己备原材料，老师旁边检查指导。
- 2、自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。
- 3、学员自我思索，老师引导，熟透操作流程

【培训品种】

墨西哥风情披萨、田园之宝披萨、夏威夷风光披萨、水果拼盘披萨、中式烤鸭披萨、香辣鸡丝披萨、蘑

菇芝士披萨、完美组合披萨、鸡蛋披萨、腊肉肠披萨等。

【培训内容】

1、披萨的选料、清洗的初步加工。

2、披萨等主料及辅料的全部制作

3、披萨的成品制作技术。

1.开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。

2.项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。

3.店铺经营小技巧，轻松创造财富.

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。

青岛企业经营理念：

11年来我们只做一件事，让您的学费用花在刀刃上。

我们承诺技术包教包会，不会保留任何技术，做您的忠实伙伴；

你的需求我们懂的，你的要求我们尽量达到，只有你们做的成功我们才会更成功。

1139384167.jpg

披萨培训内容：

1：培训披萨全套制作工艺，正确烘焙方法，讲解披萨制作中常见问题，所有制作都有老师手把手传授，学员无任何基础也能做出美味披萨。

2：讲解各种设备的使用原理、操作程序、保养维护、购买型号及注意事项。提供面粉、酵母、奶酪、添加剂品牌选择，各种原材料的市场供应，进货渠道。

3：传授奶酪保存方法、饼底保存方法、半成品的保鲜时间和方法。

4：确保学员有充分的制作和练习时间。理论传授重配方，提供20多种口味披萨馅料的配方，实践操作重手法，真正做到使受训者深入学习，熟练掌握，独立开店。膳学派披萨品种有：夏威夷风情披萨、香辣牛肉披萨、海洋鲜虾披萨、洋葱培根披萨、培根鸡肉披萨、吞拿鱼至尊披萨、威尼斯火腿蘑菇披萨、黑椒牛柳批撒。

4：确保学员有充分的制作和练习时间。理论传授重配方，提供20多种口味披萨馅料的配方，实践操作重手法，真正做到使受训者深入学习，熟练掌握，独立开店。

来青岛膳学派学习正宗技术，传授核心秘制配方配料技术，我校有多种精品小吃项目，品种齐全，口味正宗，具有南北风味名小吃制作、培训及技术研发培训基地。凭着求实创新的教学方针培养了大批优秀学员，帮助无数创业者走上致富之路，为社会解决了众多就业岗位，使学生短期内掌握一门技能成为现实，随到随学，欢迎广大学员前来学习技术。膳学派餐饮培训学校，您致富的正确选择。我们有传授技术配方，技艺超群，热心传授，将技术都毫无保留的传授给学员。膳学派，是您创业的平台，致富的助手。要选择小吃培训就选择好的、正规的培训单位，是您开店成功的保障。