

# 山东菏泽披萨技术专业化教学，简单易学不难

产品名称	山东菏泽披萨技术专业化教学，简单易学不难
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

### 山东菏泽披萨技术专业化教学，简单易学不难002

披萨在市场上已经打开了一定的知名度，所以人们可以考虑开一家膳学派披萨店铺，那么膳学派披萨培训会讲解开店知识吗。要开一家膳学派披萨店铺，人们首先应该要去进行培训，通过培训才能够知道正确的制作披萨的方法，才能够做出正宗的披萨的口味，否则人们做出的口味不正宗的话。也是会影响到店以后店铺的发展的。披萨在讲解老师讲解选择开店地址的方法的时候，人们可以将那些要点记录下来，这样等到以后自己选择开店地址的时候，就知道该如何选择正确的地址了。

一次性收费，传授配方，真材实料，毫无保留，老师手把手教，学员全程亲自动手操作，确保让您真正学到技术。欢迎您实地参观，满意后再签订合同。

青岛膳学派指出把较大实惠让给学员。金杯，银杯不如学员的口碑，我们靠的是扎实的小吃技术，赢得学员的口碑。在青岛膳学派学习技术并不难，重要的是的配方，各种风味小吃特色技术都是青岛膳学派的老师们多年的实践，反复的推敲，每一种主，配料的用量都精确到克，一看就会。

青岛膳学派小吃培训中心：创办于1996年，位于山东省青岛市，是豫北地区规模较大、实力较强特色小吃之一，规模综合实力全国一流，具有独立学习楼、学员餐厅、操作实习厅。集生活、学习、实习为一体，学习设施齐全，环境优雅，具有南北风味小吃制作、及技术研发。凭着求实创新的学习方针培养了大批优秀学员，他们都走上了致富之路，为社会解决了众多就业岗位，使学生在短期内掌握一门技能成为现实。在不断的实践中形成了自己的鲜明的特色；青岛膳学派小吃培训中心从创办开始，就着力于培养学生扎实的技能，实在的谋生本领，坚持“培训一个，致富一个”的办学理念，因此受到了社会各界人士的关注和好评。青岛膳学派小吃培训中心以精湛的传统手艺、特色小吃培训技能，资深的教师队伍及美食培训，咨询培训，服务培训为一体的综合性学习实体。

我们使用的主要比萨饼制作技术为意大利手抛比萨饼制作技术。在饼底的成型过程中有手抛饼底的工艺。比萨饼师傅用手将饼底抛向空中，利用离心力将饼底旋转到需要的尺寸。此工艺观赏性非常强，客人会为比萨饼师傅的高超技术赞不绝口，是专业比萨饼店用以招揽顾客的好方法。

据了解，上等的比萨必须具备四个特质:新鲜饼皮、上等芝士、比萨酱和新鲜的馅料。饼底一定要每天现做，面粉一般用春冬两季的甲级小麦研磨而成，这样做成的饼底才会外层香脆、内层松软。纯正乳酪是比萨的灵魂，正宗的比萨一般都选用富含蛋白质、维生素、矿物质和钙质极低卡路里的莫扎里拉(Mozzarella)芝士。

一、上等的比萨必须具备四个特质:新鲜饼皮、上等芝士、比萨酱和新鲜的馅料。

二、饼底一定要现做，面粉一般选用指定品牌，春冬两季的甲级小麦研磨而成，这样做成的饼底才会外层香脆、内层松软。

三、纯正乳酪是比萨的灵魂，正宗的比萨一般都选用富含蛋白质、维生素、矿物质和钙质及低卡路里的进口芝士。

四、比萨酱须由鲜美番茄混合纯天然香料密制而成，具有风味浓郁的特点。

五、所有馅料必须新鲜，且都建议使用上等品种，以保证品质。

六、成品比萨必须软硬适中，即使将其如"皮夹似的"折叠起来，外层也不会破裂，这便成为现在鉴定比萨手工优劣的重要依据之一。

膳学派餐饮管理服务中心传授一千余种中华名小吃以及多种中国名菜，口味独特，适合各地经营。即可固定开店，也可流动经营，投资小，见效快，赚钱稳，几年来，全国各地前来参加培训、学习的络绎不绝。在小吃培训学习回去成功开店经营的全国各地学员比比皆是，我们小吃传授的特色风味小吃有一千余种，所传授的各项名吃都有我们自己的独到之处。这里是您创业发展、开小吃店、厨艺升级提高、以及到国外弘扬中国食文化，创业致富的明智之选；是返乡农民工、下岗职工、无业青年、应届毕业生创业、就业致富的好门路。