

山东泰安披萨技术教学，教学认真

产品名称	山东泰安披萨技术教学，教学认真
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

山东泰安披萨技术教学，教学认真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。

目前，全球较为的匹萨专卖连锁企业是年创办于美国堪萨斯州的必胜客。"红屋顶"是必胜客外观的显著标志。在遍布世界各地90多个国家和地区，必胜客拥有多个分店，包括在中国的多家分店，每天接待超过万顾客，烤制多万个匹萨。

披萨市场巨大，随着人民的收入增长，消费品质的提升，披萨的市场会越来越大，披萨已经成为我们生活中的大众，提升生活品质的消费了。

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。

想要做出美味正宗的披萨并不是谁都可以的，毕我们身处中国。只有在好的环境与指导下，学披萨道路才会事半功倍。辛缇国际西点学院在学披萨这一方面可是有着自己良好的资源，老师们都是有着多年的工作经验与教学经验，同时，上海优美西点在西点、西餐学员的培训方向上主张直接接触西方饮食文化，所以会不定期的邀请外教来我校授课，让学子们零距离接触异域美食风情文化。无论你是想学披萨或是中餐、西餐等烹饪技能，一定要为自己选择正确的方式和学习环境，只有这样你才能做出正宗的美味。膳学派西点学院就是值得你期待与选择的美食殿堂。

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。