

山东济宁披萨技术教学培训，专业的培训

产品名称	山东济宁披萨技术教学培训，专业的培训
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

山东济宁披萨技术教学培训，专业的培训002

我们使用的主要披萨饼制作技术为意大利手抛披萨饼制作技术。在饼底的成型过程中有手抛饼底的工艺。披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，客人会为披萨饼师傅的高超技术赞不绝口，是专业披萨饼店用以招揽顾客的好方法。

据了解，上等的披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。纯正乳酪是披萨的灵魂，正宗的披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、上等的披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、纯正乳酪是披萨的灵魂，正宗的披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。

披萨的通常做法是用发酵的圆面饼上面覆盖番茄酱，奶酪和其他配料，并由烤炉烤制而成。奶酪通常用莫萨里拉干酪，也有混用几种奶酪的形式，包括帕马森干酪、罗马乳酪(romano)、意大利乡村软酪(ricotta)或蒙特瑞·杰克干酪(Monterey Jack)等。售卖披萨的店叫Pizzeria。现在披萨已经是成为消费者人群时尚的选择；只要您稍加留意下这些人群，现在都喜欢吃披萨：年轻人聚餐，商务应酬，情人幽会，父母和

父子的休闲消费，朋友聚餐，等等、披萨（Pizza），又译比萨饼、匹萨批萨、披萨,是一种发源于意大利的食品,在全球颇受欢迎。

披萨起源于意大利的食品，披萨是由一种“酱汁”和“纯手工制作饼底”和“馅料”制作而成的，具有意大利风味的食品；全部是以健康新鲜食物材料制作为主，以纯手工制作，追求的是健康，天然，新鲜，的产品才能深受到消费者人群的喜爱。意式披萨则较为简单，一张意式饼底上，可能只要几片番茄，几块新鲜奶酪等，但是他对披萨厨师们，也是一种考验，它的面团发酵，烘烤。馅料的搭配，都是大厨们在不断探究的，这也是意大利到现在还有很多特色的店面，甚至还有权威的披萨评审鉴定机构的原因。

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。