

山东莱芜披萨技术培训，培训免食宿费

产品名称	山东莱芜披萨技术培训，培训免食宿费
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

山东莱芜披萨技术培训，培训免食宿费002

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。

就像纽约当地人把一块比萨对叠在一起，边走边吃，那些西班牙士兵把的面饼叠成小本书状并拿在手里吃。纽约式比萨的主要特征之一就是它很薄，饼底较有咀嚼感，饼边非常酥脆。但它并不是纽约式比萨的全部定义。这是由于他们所使用的高油脂乳酪，纽约比萨店都是用马苏里拉乳酪来达到制作披萨。我们从披萨专用面粉、芝士、披萨酱、托品的选择到配料、醒发、烘烤、披萨制作手法，烘烤温度的掌控，色、香、味、评分标准，学员无任何基础经过培训也能做出美味披萨。多种口味披萨馅料的配方，批量生产工艺流程，半成品的保鲜储藏技术，披萨用料量化、披萨标准化技术，整套程序严格按照披萨制作技术传授，100%必胜客铁盘披萨制作技术。

【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"是比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。

培训课程

- 1、主料、辅料的选择认识、初加工方法。
- 2、披萨面饼配比、和面揉面技巧。
- 3、披萨酱料配比制作。
- 4、披萨面饼的制作、醒发技巧。
- 5、寿司各种馅料的预备制作。
- 6、烤箱温度、火候控制方法。
- 7、披萨搭配其他产品的制作。

培训优势

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

学习时间可自由搭配，随到随学，节假日不休息。根据跟人学习掌握情况，不限制学习时间，一般3-5天左右，包教包会，学会为止。

膳学派餐饮培训学校，是一家培训各地特色小吃的餐饮企业。十多年来，在披萨餐饮培训中有着丰富的实践操作经验，也指导了很多大大小小的餐馆店铺运营，均是亲身体会，并且这些在教学中都会无保留传授给学员。愿社会各界的每一个朋友，靠自己一技之长改变一生命运，开创自己的事业。