

山东泰安披萨培训的好，培训的认真

产品名称	山东泰安披萨培训的好，培训的认真
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

山东泰安披萨培训的好，培训的认真002

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。

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

。