



研修施設で窯の検討から導入までお手伝いします

石窯のトータルサポート

ピッツァ・パン技術講習 / 店舗運営研修のご案内

ピッツェリア、ベーカリー、レストランを運営の方、もしくはこれから予定されている方に対してプロ向けの研修を行います。経験豊富なピッツァ・パン職人が幅広い製法の中から業態にあった方法をわかりやすくお伝えします。下記以外にも柔軟に対応いたしますので、まずはご相談ください。

【料金】 *Price*

●1日コース ¥60,000 (消費税別途)

●3日コース ¥150,000 (消費税別途)

※各コースとも原則として1回のコースは定員2名様までとさせていただきます。
※上記料金には、実施場所への交通費、宿泊費は含まれません。

【内容】 *Workshop*

●ピッツァ技術講習 [例]

- ・窯の使い方、メンテナンスについて
- ・ピッツァの実技講習(ナポリ・クリスピータイプ)
- ・天然酵母を使用した生地作り(スパイラルミキサー使用)
- ・冷凍生地の使用方法
- ・店舗運営、管理についてのアドバイス
- ・レシピの提供・メニューの提案、ピッツァ関連食材についてのアドバイス

※オプション: トッピングバリエーションの試作や試食、メニュー写真のピッツァ作成など(食材費は別途になります)。



●パン技術講習 [例]

- ・窯の使い方、メンテナンスについて
- ・レシピ、メニュー提案
- ・製パン行程の実技講習(ミキシング、分割、成形、焼成)
- ・製造量から各材料の計量計算までのプログラム提供



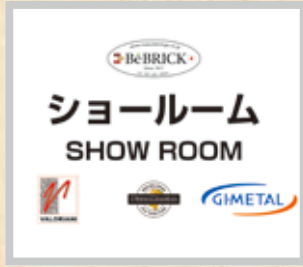
研修の詳細はコチラ▶



【お問合せ先】 MSD商事株式会社 TEL.027-252-6565 (AM9:00~PM5:00 / 定休:土日祝)

前橋ショールーム

[テストキッチン]



【研修所】MSD商事株式会社

【住所】〒371-0841 群馬県前橋市石倉町4-18-11

【アクセス】JR上越線 新前橋駅 東口から徒歩23分
JR両毛線 前橋駅 北口からタクシー10分

【テスト可能な機器】

ピッツァ用ガス窯・薪窯・電気窯・パン窯・
ガス/薪ハイブリッド窯

戸田ショールーム

[テストキッチン]



【研修所】ピッツェリアオオサキ 別棟

【住所】〒335-0011 埼玉県戸田市下戸田2-24-23

【アクセス】JR京浜東北線 蕨駅 西口から徒歩15分
JR埼京線 戸田駅から徒歩15分

【テスト可能な機器】

ガス窯 (Verace 120とBaby 60)
電気窯 (PM352ED-2DW)
スパイラルミキサー 愛工舎 IS20

スパイラルミキサー
愛工舎 IS20の詳細▶



【設備機器】



Verace 120



Baby 60



薪窯



パン窯



道具各種



電気オープン
PM732ED



電気オープン
PM352ED-2DW



スパイラルミキサー
愛工舎 IS20



お皿