

《乐迪兹比萨》

图书基本信息

书名：《乐迪兹比萨》

13位ISBN编号：9787534139597

作者：崔珊珊

页数：95

译者：崔珊珊

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《乐迪兹比萨》

内容概要

《乐迪兹比萨》内容简介：乐迪兹比萨成立于2013年6月1日，品牌LOGO是一座卡通比萨斜塔，正宗的体现了坚持传统纯手工拍制饼底，与非正宗的口味创新！美味的比萨来自他们对物料品质的执着，承诺只选用进口物料。乐迪兹比萨的定位为专注用心只做比萨，如今，乐迪兹已经被越来越多的客户认可，就因为他们的高品质比萨，使他们在一年时间，稳扎稳打的开3家店面。1.正宗与非正宗LOGO设计理念体现出正宗与非正宗的理念，正宗的坚持了传统手拍制作饼底，非正宗的融入了许多创新元素，更适合国人的口味。2.严格选用进口物料，每个比萨来之不易

精选榴莲：每个榴莲都经过我们精心挑选，我们只选用进口泰国金枕榴莲和马来西亚D24榴莲和猫山王榴莲！

芝士：芝士只选用澳大利亚安佳马苏里拉芝士，除此之外还有巴马臣芝士，黄波芝士，法国大孔芝士，最大程度保证了浓郁的口感和绝佳的拉丝效果！

饼底：每个饼底都是纯手工拍制而成！你享受的每一口美味都体现出我们的专注和专业！这也是我们对传统比萨的坚持！

面团：我们只选用香港进口面粉，必须经过3天低温发酵，让每个酵母菌缓慢，均匀的活动，这样的面团才能带给您别样的口感！

酱料：只选用美国味好美的酱料，再经过秘制搭配而成，如此搭配，才能满足高要求的您！

《乐迪兹比萨》

作者简介

创始人的故事两位创始人毕业于深圳信息技术学院，他们是90后，也是疯狂的吃货。因为对比萨过于热爱，他们花了2年时间，几乎吃遍了国内大多数比萨，甚至到国外意大利那不勒斯体验异国风情的比萨。他们认为，为何不能以正宗的比萨饼底制作方法，结合国人能接受的口味，对比萨进行创新呢？所以他们萌发一个共同的梦想：要用进口的物料，正宗的饼底制作手法，与非正宗的口味创新，把美味的比萨送到客户手中！2013年6月1日，他们开始了他们的梦想之旅，开了第一家比萨小店，每天的比萨都是现点现做，新颖的口味和贴心的服务都得到客户的认同和赞扬，凭靠着口碑相传，如今越来越多的客人喜欢上他们的比萨，他们亦是在不断努力，坚持着他们的梦想！品牌定位专注用心 只做比萨

《乐迪兹比萨》

书籍目录

- 1.2013年6月1日 第一家比萨小店鹤山广场店拉开帷幕
- 2.2013年7月20日 鹤山广场店请学生义工免费吃比萨
- 3.2013年8月21日 鹤山广场店配合广场举行大胃王比萨比赛，现场气氛热烈
- 4.2013年12月25日 佛山东方广场店成立啦
- 5.2013年12月26日 比萨销量最高每天达到100多个
- 6.2014年4月21日 参加佛山电台超级大胃王栏目
- 7.2014年5月29日 品牌全面升级，全新VI设计，更体现了“正宗”与“非正宗”
- 8.2014年6月26日 比萨销量达到20000个以上
- 9.2014年10月28日 参加佛山电台美食搜通街节目 许多佛山朋友慕名而来
- 10.2014年12月1日 创始人参加学校创业分享座谈会
- 11.2015年1月6日 江门一汇广场店登场
- 12.2015年1月7日 因免费送比萨营销推广，当天最长排队超300号之高

《乐迪兹比萨》

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com