

Mr.Pizza米斯特比萨

创立于1990年韩国，大型连锁披萨品牌，以使用低温发酵的生面团手工揉制饼底为特色，注重保持食材的新鲜和原汁原味

品牌简介

米斯特比萨在1990年一号店开始，2000年在中国北京开了第一家门店。到了2007年树立了世界第一的目标，现在在中国、韩国、美国、菲律宾、泰国等全世界经营650个门店，是全世界人民喜爱的品牌。

米斯特拒绝松散、油腻、口味易流失的常温发酵面团，生面团使用低温发酵方式，只为您吃到更有营养价值和更劲道的口感的比萨。

米斯特精选经过阳光照射、自然成熟的番茄作为原料，并保留番茄的原汁原味，制作成番茄酱。生产好的番茄酱会迅速送往各店铺，让您食用的酱料是新鲜的。

区别其他品牌为了节省人力及提高效率的机器揉制，米斯特为了饼底品质，坚持采用手工揉制方式，每一块饼底都由厨师们经过手工拍打77次后才会成为您餐桌上的比萨。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/mrpizza-946296.html>