

打卤面培训技术机构-传授核心

产品名称	打卤面培训技术机构-传授核心
公司名称	北京亿佳品味轩餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	北京市朝阳区小红门路城环城创意园
联系电话	13263370818

产品详情

打卤面起源于北京，受到了很多人的喜欢。后流传至全世界，因其制作方式简单、快捷、味道鲜美独特，经不断改进和规范，现已成为一种遍布街头的食物。那么大家想学习打卤面吗，下面来看吧。

做法一

1、主料：面条(标准粉)300克，香菇(鲜)70克，香干40克，猪肉(肥瘦)250克。

调料：豆瓣10克，大葱5克，姜5克，大蒜(白皮)5克，酱油5克，淀粉(豌豆)5克，醋3克，鸡精2克，白砂糖5克，植物油15克。

做法二

2、香菇、黄花、木耳、口蘑用热水浸泡发开，洗净后不要倒掉发蘑菇的水，滤出后打卤用。然后，取汤锅加葱、姜、五花肉煮熟切薄片，香菇切片与黄花、木耳、口蘑一起放入锅中加入肉和肉汤并和蘑菇水炖20分钟。再加入盐、鸡精、老抽、调味后勾芡，加入打散的鸡蛋，取出倒入汤盆，浇在煮好的面条上即可。

特色：味香浓厚。

步骤：香菇、豆腐干、慈菇和葱、蒜、姜均切成细粒；猪肉剁碎，湿淀粉、酱油和白糖兑芡待用；豆瓣剁细；锅内放油烧热，先后放豆瓣、葱、姜、蒜、碎肉、香菇和豆腐干、慈菇翻炒出香味，加高汤，改中火烧沸后加兑好的湿芡和鸡精，稍加搅拌即成酱汁；另煮面条，食用时加入做好的酱汁即可。

品牌名称：打卤面

教学方式：老师一对一教学

-售后服务：提供后期全套技术支持以及服务，可免费后期复学!-

联系人：齐老师

地址：朝阳区小红门桥北

学习流程

- 1、网上了解详情咨询相关信息，决定是否来公司实地考察
- 2、来公司考察、与老师具体了解、品尝口味满意、签订合同正式学习
- 3、安排住宿、正式一对一培训
- 4、学习期间时间是不限制，学会为止，培训结束，毕业

北京品味轩餐饮管理中心“打卤面”“正宗”口味为基础研发专职与选材选料的双重用心确保基本的口味沉淀精心设计的产品体系帮助每一个店面实现自己的产品。