

# 北京特色拉面技术培训

产品名称	北京特色拉面技术培训
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

兰州牛肉拉面是兰州的风味小吃，虽然只是一道简单的拉面，但在制作工艺上却包括了五大步骤，整个过程无论从选料、和面、醒面，还是溜条和拉面都巧妙地运用了所含成分的延伸性和弹性，吃起来也因此别有一番风味。

拉面制作：

【材料】：精粉250克，水1500克，碱面25克，盐少许。

【制作过程】：

1. 将面粉和盐面一并放入面盆内，一手倒水（水温：冬暖，夏凉，春秋温），一手和面，打成穗子，使面粉与水全部掺合后揉光成团，再用双手蘸水将面掂匀，掂到盆净面光，不粘手为止。用净布盖上饧约半小时。

2. 将碱面用水100克化开成碱水。

3. 面饧好后，取1/2面团用双手蘸抹碱水搓成长条，两手各抻面的一端，提离案板，慢慢溜条，即上下晃长，两手合拢旋成麻花形，这样反复晃动六七次后，当粗细均匀时放在案板上撒上干面扑滚匀后手提两端，离案甩成长条，再放在案板上，去掉两头成对折两条，一手捏住两个端头，另一手的四指套在两根面条的另一端，悬空拿起，两手同时用力抻拉，并上下抖动，反复拉六七次。边拉边滚面扑，将面拉成细香柱粗的条（64根），下开水锅。下锅时左手执两端面头，右手将面均匀地撒在锅内，随后将右手搭在面头端，左手揪断面头，撒入锅内即成。

培训时间：每天早上9点到下午5点，随到随学，不限制学时，一般2天—8天就能学会；

培训方式：餐饮师傅一对一教学，学员自己实操练习，保证学会；

培训费用：一次性缴费、中途无任何其他费用

培训优势：随到随学，白天班、周六日班节假日不休息、自由安排，实践操作一对一练习；

开课类型：滚动开班、全天班、速成班、

在我们的现实生活当中大部分都是加盟店并且投资相当巨大.这让许多想走向餐饮行业的创业者与投资者们失去了信心.然而北京品味轩就是一家专业为小本创业者提供服务的公司.提供餐饮技术研发、技术转让.学习餐饮技术后自主选择经营开店.