

# 凉粉凉面技术培训 衡水的想学习技术

产品名称	凉粉凉面技术培训 衡水的想学习技术
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

## 产品详情

来这里学正宗的小吃技术 配方技术全教会

凉粉、凉面是一种西安特色小吃,选料精良,工艺严谨,调味讲究,是以“白、光、软、筋、香”而闻名全国。是种四季皆宜、不可多得的天然绿色无公害食品。凉粉有弹性、筋道、柔软,凉粉凉面的调料香醇、清爽、回味无穷。调味酱的制作是凉粉凉面的关键!这种调味料是通过数种天然香料,采用独特的方法配制而成,使用秘制调味酱料跳出来的凉粉凉面红颜如火,香味扑鼻,酸辣爽口,令人垂涎欲滴,赞不绝口!

凉粉,在华南地区是指凉粉草及大米所制作的、冷冻后成绿色或黑色胶状凝固物,暑天可作解渴品,如广式凉粉、江西凉粉等。而西北地区是指用米、豌豆或各种薯类淀粉所制作的凉拌粉,如荣昌黄凉粉、四川凉粉、青海凉粉、山西凉粉等。

山西祁县,凉面种类很多,如拌凉面、莜面切条、灌肠、面皮、米凉面、凉粉等。每到夏天,古城里、城镇里有着一家又一家让人倍感凉爽的风味小吃,就连农家也自己做起了凉粉面皮。

- 1.锅中倒入大半锅清水,煮沸后下入面,煮至再次沸腾后兑入少量冷水,再次煮沸后再加,如此重复三到四次,煮至面条过心即可关火,用滤网捞出
- 2.将捞出的面条倒入冰白开水中镇凉
- 3.然后将面条捞出滤干水分,倒入香麻油拌匀,防止面条粘连
- 4.海带、黄瓜、大头咸菜切细丝,绿豆芽洗净过沸水焯烫,酸豆角切成末备用
- 5.蒜末、盐、鸡精、胡椒粉、生抽、香醋、油泼辣子、陴县豆瓣、剁椒酱、芝麻酱、花椒水调成味汁。最后将面条置于碗底,将黄瓜海带咸菜豆芽放在面条上,淋上酱汁即可

辅料有:黄瓜丝、紫甘蓝丝、莴笋丝、胡萝卜丝、木耳丝等;

调料有：麻酱、辣椒酱、酱油、醋、麻油、碱面儿、白糖等；

教程：

第一步，开水中加少许碱面，添加面条，煮到断生，控水捞到容器中，淋一勺熟油，边挑动，边用扇子扇凉；

第二步，容器中加入两勺麻酱，一勺辣椒酱，一勺麻油，两勺醋，一勺白糖，一勺酱油，一勺半蒜汁，调成凉面酱汁。

第三步，碗底添加各种各样蔬菜配料，铺上凉面，撒葱花、花生碎，浇上酱汁，搅拌均匀即可。

凉面，又称冷面，是指凉吃的面条，世界上不少地区都有凉面，盛行于夏天天热胃口不佳食用。汉族凉面，将面条煮熟，用凉水冲洗控干，拌以酱油、醋、姜末、辣椒面等调料。清爽可口，多在夏季食用。朝鲜冷面，用荞麦面、小麦面、淀粉等掺和制成面条，开水煮熟后捞出，用凉水冲洗，控干备用。用精牛肉或鸡肉熬汤，待汤冷却后除油。用汤浇面条，佐以香油、辣椒、胡椒、味精等调料，即成香辣酸甜的凉面。若再加上牛肉片或泡菜、苹果片等则更为可口。

膳学派凉皮凉面训练内容

- 1、红油的制造技能;
- 2、凉面的制造;
- 3、花生米和黄瓜的制造;
- 4、酱香料的份额配方和香油的制造技巧;
- 5、开胃小菜的制造办法;
- 6、调料的配方与制造办法。

膳学派其他美食介绍

烧烤系列，麻辣烫系列，油炸小吃系列，铁板鱿鱼，铁板豆腐，铁板系列，开心花甲系列，泡菜系列，凉皮，凉面，酱香饼，千层饼，手抓饼，馅饼，葱油饼，糖油粑粑，梅干菜扣肉饼，混沌，饺子，烤鱼系列，粮糊土鸭，口味唆螺，口味虾，香辣蟹，早餐营养粥，鸭霸王系列，酱板鸭系列，砂锅粥系列，卤菜系列 常德米粉系列，早餐汤粉系列，炸酱面，桂林米粉系列，卤粉系列，过桥米线系列，砂锅粉系列，螺蛳粉系列，鸭血粉丝，肠粉，鱼粉系列，酸辣粉

膳学派餐饮培训中心，是专业一家餐饮小吃培训机构。专业提供各种美食培训，小班培训，随到随学，在进行学习前与学员签订培训合同，包教包会