

北京兰州牛肉拉面培训

产品名称	北京兰州牛肉拉面培训
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

因兰州拉面行业兴起，招聘市场对兰州拉面专业人才需求量缺口越来越大。很多人想找一个太阳晒不着，下雨淋不着的工作，那兰州拉面是一个非常值得的工作有的人不会兰州拉面制作，需要在哪里学的呢，现在来和我了解一下吧！现在找工作，除了有学历干个轻松活，相反，也只能学个兰州拉面制作一门手艺，下面来和我看看。

汤料包：葱姜（鲜），山楂干，花椒、大料、八角、丁香、桂丁、桂子、金樱子、淮山、白芷、香叶、茴香、肉桂、肉豆蔻、草豆蔻、良姜适量

面条：富强粉，食盐，牛肉，青萝卜，芫荽适量；

兰州牛肉面的做法

- 1、先说汤底，选取牛肉几块，我用了两块肋条附近的牛肉，使劲冲洗干净；
- 2、凉水下锅，煮开之后撇掉沫子，小火四十分钟，什么都不放；
- 3、威武霸气的料包，除了葱姜和山楂干之外的药材们用纱布裹好；
- 4、四十分钟到了，加入高过牛肉厘米的开水重新煮；
- 5、同时加进去葱姜山楂干和料包，煮40分钟；
- 6、煮好了的样子，香气四溢~
- 7、煮汤的时候开始和面，面里面加一勺食盐；
- 8、揉成团，饧15分钟，手上擦碱水揉光，如此反复3次；

- 9、这时候面很筋道，先揉成粗柱子；
- 10、饧10分钟之后次拉面，差不多原来两倍长短；
- 11、倒撒了面粉的板子上继续拉，每次拉成原来的两倍，然后饧10分钟；
- 12、拉到8倍的时候已经比细筷子细一点了；
- 13、继续拉，我好像拉到了16倍，开水下锅；
- 14、煮好的面条放在一边，锅里面下入青萝卜焯熟；
- 15、碗里面加入煮好的青萝卜；
- 16、加入捞出来的牛肉切片；
- 17、加入牛肉汤，香死了~~
- 18、加入煮好的面条，放盐调味，撒上芫荽，淋上一大勺红油就好啦~

北京品味轩餐饮培训项目干拌面系列：脆绍面、山椒牛肉面、素椒杂酱面、豌豆杂酱面

大骨捞面系列：大骨牛肉面、红烧排骨面、藤椒勾魂面、孜然鲜兔面、泡椒鸡杂面、清汤杂酱面、炖土鸡面、海味面、怪味面、番茄煎蛋面、重庆小面饴饴面

骨汤米线系列：大骨牛肉米线、红烧排骨米线、藤椒勾魂米线、孜然鲜兔米线、泡椒鸡杂米线、清汤杂酱米线、炖土鸡米线、海味米线、番茄煎蛋米线

饺子抄手系列：藤椒勾魂抄手、怪味抄手、土鸡抄手、海味抄手、排骨抄手、干拌红油抄手、红汤抄手、原汤抄手、红油蘸饺、红汤水饺、原汤水饺

炒饭系列：咖喱牛肉炒饭、鱼香肉丝炒饭、青椒肉丝炒饭、土豆肉丝炒饭、泡椒鸡杂炒饭、回锅肉炒饭、扬州炒饭、俄罗斯炒饭、泰国炒饭、蛋炒饭

盖浇系列：孜然鲜兔盖饭、红烧牛肉盖饭、红烧排骨盖饭、泡椒鸡杂盖饭、回锅肉盖饭、土豆肉丝盖饭、青椒肉丝盖饭、鱼香肉丝盖饭

北京品味轩餐饮中心培训早点系列

豆浆|豆腐脑|五谷豆浆|油条|油饼小笼包|水煎包|灌汤包|馄饨|红油抄手|云吞|烧麦|彩色包子|营养粥|早点套餐|包子套餐|

特色早点

台湾手抓饼|鸡蛋灌饼|里脊肉饼|杂粮煎饼|彩虹煎饼|老北京煎饼|白吉肉夹馍|老潼关肉夹馍香酥牛肉饼|卤肉卷|

主食面点

馒头花卷|馅饼|千层饼|手抓饼|酱香饼|香掉牙千层饼|主食面点套餐|

面条系列

兰州拉面|羊肉烩面|牛肉板面|担担面|饸饹面|刀削面|臊子面|油泼面|焖面|热干面|重庆小面|

老北京特色

椒盐烧饼|麻酱烧饼|糖火烧|油酥烧饼|老北京烧饼套餐|炸酱面|老北京羊杂汤|卤煮火烧|老北京爆肚|炒肝|炙子烤肉|油煎锅贴|