

学臊子面配料配方做法培训

产品名称	学臊子面配料配方做法培训
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

陕西是以面食为主的省份，老陕人出门在外，工作劳累下来来上一碗酸辣的岐山臊子面别提多舒服了，在现在这个寒冷的冬季，一碗烫烫的臊子面下肚，寒气立刻驱散。那么做法是什么呢，下面来看看吧。。

第1步：准备材料：

面粉（挂面也行）、带皮猪肉（肥瘦分开，用五花肉也可以）豆腐、木耳（泡发）、黄花（泡发）、胡萝卜、韭菜、蒜、土豆（按照人口的数量准备肉和菜的比例大概是1:1.5）生姜、香叶草果八角桂皮等大料。

在这醒发的同时，我们做以下准备工作：

2、将泡发好的木耳、黄花切碎

3、韭菜切小段

4、生姜蒜切末

5，豆腐、胡萝卜土豆切丁

1、将大肉肥瘦分开切0.5cm*1cm见方小丁

2、在锅中少倒一点油，等油热后，先将生姜末煸一下，再倒入肥肉，煸出油后，再倒入瘦肉。

3、等肉变色后，倒入两勺料酒，一勺糖，两勺酱油进行翻炒。

4、倒入两碗水，刚好没过肉，放入准备好的草果等大料，盖上锅盖小火炖20分钟。

5、等锅里水蒸发剩1/3时，加物一大勺醋，加盐翻搅下，再撒上辣椒面，不要翻动，小火继续煮，直到汤汁红亮。

6、把切好的豆腐、黄花、胡萝卜、土豆在油锅里炒熟做素臊子。

第4步：擀面，再抓出100克面粉撒在擀面桌上，把醒好的面按扁后用擀面杖用力推擀。每推擀几次把面皮摊平洒上干面粉，把面皮换一个角度裹在擀面杖上继续推擀。

如此多次直至擀成厚约1-2毫米的面皮。在面皮上撒一层干面粉，用手抹匀后把面皮叠放起来。切成面条备用。

1、另烧锅水开后，后放胡萝卜，再炖10分钟后放黄花、木耳加入一勺花椒粉、一勺十三香、两勺盐再炖五分钟。

2、准备两碗水倒入锅中，等烧开后肉臊子素臊子倒进开水锅中，根据个人口味加一点胡椒粉、鸡精和盐。

1、下面条，水开后，下适量面条，点水两次，捞出放碗里（1/4碗即可，多了味道会淡）。

2、把刚才调好汤浇在面上，再撒一小撮切好的韭菜。

咨询：齐老师-地址：北京朝阳区小红门

北京品味轩餐饮培训优势：

1、入学门槛低，文化程度不限，每个人都有实现创业梦想的机会。

2、雄厚师资力量，99%实战演练;名厨开堂主讲，海量风味小吃学会为止。

3、一站式全程手把手培训，先尝后学，学习过程中食物全免。

4、充分了解学员的需求，地域的需求，提供切实可行的创业课程。

5、创业不以开店培训为前提，却有着开店培训的服务!不是开店培训胜于开店培训。

想要让顾客一直在你家里吃饭，就要学会如何的抓到消费的心和胃。想让消费者喜欢上你的快餐店，首先服务一定要热情。让消费者对象快餐加盟店的服务肯定，知道他们的实际需求，并且在会员服务这一方面要下更多的功夫，服务质量的提升就是汇集人气，刺激消费者欲望的关键。