

臊子面邯郸哪有培训班

产品名称	臊子面邯郸哪有培训班
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

有句话说的好“想要做生意，不如做臊子面”开一家臊子面怎么样?在生活中我们随时都能看见臊子面的存在，是很不错的创业方向，并且也是一个的明智选择。那么怎么学习臊子面呢，下面快来看吧。

精面粉500克，鸡蛋清、烧肉块、油豆腐、水发海带、金针、水豆腐、茄子各适量，植物油、花椒、酱油、黑酱、精盐、料酒、芝麻油、味精、胡椒粉、葱花、蒜片、姜末、菠菜叶、香菜末、肉汤各少许。

臊子面的特色：

汤宽面细，料丰色艳，味鲜馥郁。

教您太平臊子面怎么做，如何做太平臊子面

盆内放入适量的鸡蛋清、面粉拌匀，加入适量的水和成硬面团，放在案板上擀成大薄面皮，切成细面条。

2.油炸豆腐和烧肉块分别切成樱桃丁，海带洗净后切成菱形小块，水豆腐切成菱形小块，金针泡好后择洗干净切段；茄子削去皮切成小块，再用热油炸成金黄色捞出。

3.炒锅七火加适量的植物油和花椒，待花椒炸出香味后，捞去不用，然后放入适量的黑酱、葱花、蒜片、姜末煸炒，再放入烧肉丁煸炒，之后用料酒烹锅，再加入适量的酱油、精盐及高汤，用小火煨炖熟，加入炸豆腐、水豆腐、金针段、海带块、炸茄块，以及少许味精、高汤等，对好口味后即成臊子。

4.另取炒锅上火，加入适量肉汤以及酱油、味精、胡椒粉、姜末、菠菜叶、葱丝，对成汤料。

5.面条入沸水锅，煮熟后用凉开水过一下，捞入碗中（1/3），然后舀入适量的臊子和汤料，再撒少许香菜末，淋少许芝麻油即成。

- 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
- 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!-

北京品味轩餐饮中心餐饮小吃培训学校项目主要有特色小吃、早点系列、烧饼大饼，摊位系列、烧烤系列、砂锅系列、面条系列、炒菜系列、烫菜快餐、冷饮热饮、火锅干锅、饭店名吃、特色酱卤等多种小吃技术。 ，师资力量雄厚，教学质量高。