

平度的学习刀削面技术 欢迎详细咨询

产品名称	平度的学习刀削面技术 欢迎详细咨询
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

产品详情

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

山西刀削面因其风味独特，驰名中外。刀削面全凭刀削，因此得名。用刀削出的面叶，中厚边薄。棱锋分明，形似柳叶；入口外滑内筋，软而不粘，越嚼越香，深受喜食面食者欢迎。它与北京的炸酱面、河南的烩面、湖北的热干面、四川的担担面，同称为中国五大面食，享有盛誉是山西美食较具代表性的美食之一

学习正宗的小吃技术，保证让学员能学有所成，学有所用。刀削面是山西日常喜食的面食，因其风味独特，驰名中外。刀削面全凭刀削，因此得名。用刀削出的面叶，中厚边薄。棱锋分明，形似柳叶；入口外滑内筋，软而不粘，越嚼越香，深受喜食面食者欢迎。在山西各地的刀削面中，出名的莫过于大同的刀削面，可称“面食王中王”。刀削面对和面的技术要求较严，水面的比例，要求准确，一般是一斤面三两水，打成面穗，再揉成面团，然后用湿布蒙住，饧半小时后再揉，直到揉匀揉软揉光。

刀削面是山西人民日常喜食的面食，因其风味独特，驰名中外。刀削面全凭刀削，因此得名。用刀削出的面叶，中厚边薄。棱锋分明，形似柳叶；入口外滑内筋，软而不粘，越嚼越香，深受喜食面食者欢迎。

山西是面食之乡，面食种类繁多，其中以刀削面较为有名，可谓“面食之王”，它有内虚外筋、柔软光滑、易于消化等特点，与北京炸酱面、河南烩面、湖北热干面、四川担担面被誉为中国著名的五大面食。刀削面是山西人民日常喜食的面食，因其风味独特，驰名中外。刀削面全凭刀削，因此得名。用刀削出的面叶，中厚边薄。棱锋分明，形似柳叶；入口外滑内筋，软而不粘，越嚼越香，深受喜食面食者欢迎。

打工不如创业，青岛市膳学派小吃培训学校，拥有多个小吃项目。为小本创业的人士打造一个全新的平台，让你稳赚财富人生！目前膳学派小吃技术正在全新升级，我们会根据目前市场上的发展情况,及时的跟进市场潮流,把握市场发展方向,并且根据学员的市场需要进行口味调整，让每一个学员开店过程中,都

能合理的搭配品种,同时提供原料和设备，一站式保姆服务，确保您创业无忧，已经成功的让上万名学员成功开店。小吃是所有餐饮里面利润较高的项目，只要不拍吃苦，就大有“钱”途。

刀削面对和面的技术要求较严水、面的比例，要求准确，一般是一斤面三两水，打成面穗，再揉成面团，然后用湿布蒙住，饧半小时后再揉，直到揉匀、揉软、揉光。如果揉面功夫不到，削时容易粘刀、断条，在全国各地做刀削面的，大多采用劲面王的制面工艺，这样做出的面穗，一出面多，二是面劲道。另外刀削面之奥妙在刀功。刀，一般不使用菜刀，要从特制的弧形削刀。操作时左手托住揉好的面团，右手持刀，手腕要灵，出力要平，用力要匀，对着汤锅，嚓、嚓、嚓，一刀赶一刀，削出的面叶儿，一叶连一叶，恰似流星赶月，在空中划出一道弧形白线，面叶落入汤锅，汤滚面翻，又像银鱼戏水，煞是好看，高明的厨师，每分钟能削二百刀左右，每个面叶的长度，恰好都是六寸。吃面前，能够参观厨师削面，无异于欣赏一次艺术表演。

刀削面的调料(俗称“浇头”或“调和”)，也是多种多样的，有番茄酱、肉炸酱、羊肉汤、金针木耳鸡蛋打卤等，并配上应时鲜菜，如黄瓜丝、韭菜花、绿豆芽、煮黄豆、青蒜末、辣椒面等，再滴上点老陈醋，十分可口。

刀削面起源于元代，是山西名声较大、影响较广的面食，因风味独特，驰名中外。刀削面全凭刀削而得名，以刀功和削技的绝妙而被称为“飞刀削面”，功艺精巧的厨师削出来的面条“一根落汤锅，一根空中飘，一根刚出刀，根根鱼儿跃”。刀削面中厚边薄，棱角分明，形似柳叶，入口外滑内筋,软而不粘，越嚼越香，配浆汁、蘸陈醋同吃，极具风味，深受消费者欢迎。是中国五大面食名品，在北方广为流行。

乘车路线：火车北站或青岛北站（高铁站）坐公交车120路-636路-614路-935路-到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）

汽车北站-向北步行300米

青岛流亭机场-到膳学派餐饮学校3公里-坐715路-717路公交到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）