

高密的学习打卤面技术 欢饮品尝学习

产品名称	高密的学习打卤面技术 欢饮品尝学习
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

正宗打卤面技术培训学校

吃打卤跟炸酱所不同的地方，吃余卤黄瓜丝，胡萝卜丝，菠菜，掐菜，毛豆，藕丝都可以当面码，要是吃勾余的卤，则所有面码就全免啦。吃余儿卤，多搭一扣的一窝丝(细条面)，少搭一扣的帘子扁(粗条面)，过水不过水，可以悉听尊便。要是吃混卤面条则宜粗不宜细，面条起锅必须过水，要是不过水，挑到碗里，黏成一团就拌不开了。混卤勾的好，讲究一碗面吃完，碗里的油仍旧凝而不泻，这种卤才算够格，这话说起来容易，做起来可就不简单啦。此卤做酱拌面食用口感尤佳;此打卤面中选用的猪肉为凤头肉，凤头肉的肉皮薄，微带脆性，瘦中夹肥，肉质较嫩。酱汁有丰富的动物和植物蛋白质，面汤有较好的健脑作用。

打卤面口味种类：鲜蘑肉丁卤、尖椒肉丁卤，青椒鸡蛋卤，木耳火腿鸡蛋卤，土豆胡萝卜肉丁卤、韭菜鸡蛋卤，西红柿鸡蛋卤，蒜苔鸡丁卤，香菇豆角肉丁卤等等。专业老师一对一亲自示范，手把手教，学员全程实操，老师在旁边监督指导，包教包会,膳学派餐饮小吃培训学校十几年教学经验，学习有保障，专业培训师傅手把手进行教学指导，包你学习满意，成功创业！

培训详情

培训内容 特色打卤面，卤味味打卤面，鸡蛋打卤面，鸡丝打卤面等

培训内容

- 1.打卤面经营设备器具与经营模式。
- 2.酱料和卤水的制作。
- 3.各种肉类及青菜类原料处理方法。

4.打卤面各种菜的制作技术。

5.学员练习各种打卤面的制作。

6.投资预算分析与经营管理方法。

学习时间 老师手把手授课，包教包会,学会为止。不限制学习时间,一般5天左右，视个人情况而定。

支持与优惠 1．根据个人投资能力指导选址，分析消费商圈，合理设定营销方案。

2．整体店面的投资预算与投资风险回避方法。

3．根据当地消费水平，设定产品销售价格。

4．正品厂批发价代购原材料，设备。也可在当地市场购买。

5. 本公司所有项目，同时学两项另送两项；学三项另送三项

俗称"打卤面"，是山东山西一带的传统面食，尤以山东的打卤面较为著名。电视剧《闯关东》中精彩的表现;山西太原打卤面也较为有名，赵树理的小说中亦有描述。打卤面的做法多样，风味不一，用料也多种多样，随用料、做法不同，亦有不同风味。打卤面分"清卤""混卤"两种，清卤又叫余儿卤，混卤又叫勾芡卤，做法固然不同，吃到嘴里滋味也两样。

打卤面的做法多样，风味不一，用料也多种多样，随用料、做法不同，亦有不同风味，打卤不论清混都讲究好汤，清鸡汤白肉汤羊肉汤都好，顶呱呱是口蘑丁熬的，汤清味正，是汤料中隽品。余子卤除了白肉或羊肉香菇，口蘑，乾虾米，摊鸡蛋，鲜笋等一律切丁外，还要放上点自己独特的配菜，较后洒上点新磨的白胡椒，生鲜香菜，辣中带鲜，才算美味绝佳。

打卤不论清混都讲究好汤，清鸡汤白肉汤羊肉汤都好，口蘑丁熬的，汤清味正，是汤料中隽品。余子卤除了白肉或羊肉香菇，口蘑，乾虾米，摊鸡蛋，鲜笋等一律切丁外，北平人还要放上点鹿角菜，较后洒上点新磨的白胡椒，生鲜香菜，辣中带鲜，才算作料齐全。

做余儿卤一定要比一般汤水要口重点，否则一加上面，就觉出淡而无味来了。既然叫卤，稠乎乎的才名实相符，所以勾了芡的卤才算正宗，勾芡的混卤，做起来手续就比余子卤复杂了，做料跟余子卤大致差不多，只是取消鹿角菜，改成木耳黄花，鸡蛋要打匀甩在卤上，如果再上火腿鸡片海参又叫三鲜卤啦，所有配料一律改为切片，在起锅之前，用铁杓炸点花椒油，趁热往卤上一浇，嘶拉一响，椒香四溢，就算大功告成了。

吃打卤跟炸酱所不同的地方，吃余卤黄瓜丝，胡萝卜丝，菠菜，掐菜，毛豆，藕丝都可以当面码，要是吃勾余的卤，则所有面码就全免啦。吃余儿卤，多搭一扣的一窝丝(细条面)，少搭一扣的帘子扁(粗条面)，过水不过水，可以悉听尊便。

要是吃混卤面条则宜粗不宜细，面条起锅必须过水，要是不过水，挑到碗里，黏成一团就拌不开了。混卤勾的好，讲究一碗面吃完，碗里的油仍旧凝而不泻，这种卤才算够格，这话说起来容易，做起来可就不简单啦。此卤做酱拌面食用口感尤佳;此打卤面中选用的猪肉为凤头肉，凤头肉的肉皮薄，微带脆性，瘦中夹肥，肉质较嫩。酱汤有丰富的动物和植物蛋白质，面汤有较好的健脑作用。

全国各地面食培训爆款项目大全：

红烧大排面、重庆小面、红烧牛肉面、砂锅排骨面、红烧肥肠面、泡椒鸡杂面、兰州拉面、山西刀削面、成都担担面、河南烩面、白汤烩面、羊肉烩面、原阳烩面、三鲜烩面、获嘉饸饹条、郟县饸饹面、武汉热干面、老北京杂酱面、四川凉面、香菇炖鸡面、酸萝卜老鸭面、酸菜面、红烧牛肉面、麻鸭面、麻骨面、泡椒牛肉面、牛肉粉面、牛肉板面、怪味凉面、大排面、砂锅面、油泼面、粉浆面条、红烧排骨面、茄汁面、锅盖面、酱肉刀削面、大刀面、卤肉面、安徽板面、太和板面、新疆炒拉条、臊子面、手抓面、菠菜面、牛骨汤面、油泼面、香辣面、砂锅面、铺盖面、乌冬面、扯面、海鲜焖面、河南浆面条、安阳粉浆饭、山野菜杂面条、芝麻叶杂面条、糊涂面、彩色面条、勾魂面、剪刀面、怪味面、云吞面、沙茶面、菠菜面、老碗面、鸡丝烩面、打卤面、新疆拌面、黄花牛肉面等等。