天津的学习刀削面技术 教的质量好

产品名称	天津的学习刀削面技术 教的质量好
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

膳学派小吃培训学校教做的刀削面的制作技巧在很多方面，首先是和面的技巧，面要活得刚刚好，不能太稀，不然没办法削，也不能太硬，那么这个度要如何掌握得刚刚好呢?的办法就是参加个专业的培训班，多实践操作，掌握量和度就娴熟了。想学做刀削面的，来膳学派餐饮培训中心品种全、具特色的小吃培训项目，产品口味丰富，适合各地特色。所传授的项目投资小、技术好、风险低、利润高、见效快、收益稳、经营方式灵活。既可固定开店，也可流动经营,为更多的下岗人员、打工族、想创业人士搭建一个创业平台，使每位创业者，通过品味轩实现老板梦。

膳学派刀削面入口外滑内筋，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名片之一。

膳学派小吃培训学校教做的刀削面学习之前就会有专一的配方，学员学习的时候直接就是根据配方自己动手操作，配方都是有明确的克数规定，不是大约投放，老师手把手教授，在较开始的和面教起，教你怎么削面，还有怎么制作汤卤，全套技术流程全部教授。

刀削面揉制的方法

1

面粉放在和面盆里，用筷子或手在面粉中间扎个小洞，往小洞里倒入适量的清水

2

两手掌心相对，手指末端插入面粉与盆壁接触的外围边缘，用手由外向内、由下向上把面粉挑起。

3

挑起的面粉推向中间小洞的水里，用手在小洞位置抄拌一下，把覆盖在水上的面粉和水抄板均匀，形成雪花状带葡萄状的面絮

4

在剩余干面粉上扎个小洞，分次倒入适量的清水，把干面粉与清水搅拌均匀，形成雪花状带葡萄状面絮，周围有少许干面粉在用手把雪花状带葡萄状面絮揉合在一起，再一点一点的往干面粉上渗入少量的清水。用手揉成表面粗糙的面团，盖上一块湿布，放在一边饧制30分钟最后揉好的面团用手指往下压，面团手感发硬，按不下去，且不粘手

刀削面的面卤制方法

准备好的香料放入锅中，和之前放入的蔬菜一起炒香，把所有的食材捞出，锅里留底油，去掉肥肉的瘦肉放在案板上，先用刀切成小丁，再用刀在肉丁上剁几下，使肉丁成为带有肉末状的丁。剁好的肉丁放入放入油锅中，煸炒至变色。（如果有豆瓣酱，可以放入豆瓣酱先炒出红油，再放肉丁煸炒。再放入之前煸成金黄色的肥肉丁、生姜、小葱、大蒜切末放入锅里，炒出香味、放入1勺自制花椒水、放入适量的生抽、放入少量山西老陈醋即可

锅里加入足量的水，没过肉丁表面，放入1袋卤料包或者是八角、干红辣椒、香叶等香料。盖好锅盖，大火煮倒水开，用勺子把浮沫撇掉白色无味豆腐干切成条状后，在将豆腐干放入锅中，再放入一个预先煮熟的鸡蛋剥掉外皮。加入适量的食盐，盖好锅盖，大火烧开转中小火卤制，大约30分钟即可食用。

这个社会不缺少的就是打工者，打工人群日益增多，缺少的是自己奋斗的老板，为人打工只能没有自由的拿着死工资，甚至还要成天提心吊胆的害怕裁员，与其为别人奋斗，为什么不尽力的付出在自己的事业上呢？即使没有取得成功也是一种宝贵的经验。

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。

以山西大同刀削面较为著名。
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 名片之一。

在大同，一个刀削面馆的成与败、存与亡，都关系到这个面馆的面里的 臊子的配方。这是与山西太原的刀削面不同的地方，大同刀削面不仅仅是工艺的独特，还有味道的独特，所谓在大同百家百味，面馆老板可以把面馆给了你，但是臊子配方，可是重金难买。这也就是为什么在大同，刀削面好吃的地方不一定是豪华饭店，也许就在你家门口街摊上。

膳学派刀削面韧性的为一碗好面而生，传统制面手艺结合地域特色口味，全景打造面食大观，给味蕾较

深情的回馈。