

青岛面食技术培训 | 山东面食培训班

产品名称	青岛面食技术培训 山东面食培训班
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

潍坊面食技术培训

膳学派特色面食培训。你想到了，这就是优势；别人干不了，你能干，这就是优势。说到底，就是制造特点，面食中，兰州牛肉面在“一清二白三红四绿五黄”的基础上，有着自己独特的风格：汤清，选用甘南牦牛优质棒骨悉心熬制，富含氨基酸等人体所需多种营养物质，不添加任何骨汤精，完全由纯天然牛棒骨长时间熬制成原汤，保持纯天然骨香，并且熬制的时候里面加入三十多种调料和中药调配熬制高汤，经沸煮、微煮，使主料、大料鲜味溶于汤中，中间要经过两次“清俏”，成品清澈见底，味道极其鲜美，是牛肉面里较入味儿的汤料，不仅鲜美，而且不膻不腥，味厚色醇，香浓鲜美，并且高汤具有多种滋补功效，具有滋阴潜阳，补阴虚，清血热。养血安神，祛风通络入脾、肺、肾三经，有健脾、补肺、固肾、益精之功。

膳学派面食中的手擀面技术是我们自主研发的，具有表演性的实战手擀面培训技术吸引顾客拍照给你

看，为店面免费宣传。学员学习之后完全可以独立开店，自创品牌运营，正宗手擀面培训-根据国家权威调查数据显示，面食快餐项目较受投资者青睐，成为广大投资者投资好选择，学面食手擀面技术，就来膳学派特色餐饮培训学校。

担担面是四川成都和自贡著名的地方传统面食小吃，据说源于挑夫们在街头挑着担担卖面，因而得名。

担担面是将面粉擀制成面条，煮熟，舀上炒制的肉末而成。成菜面条细薄，卤汁酥香，咸鲜微辣，香气扑鼻，十分入味。

特色面食技术培训内容：

- 1、面食原材料的识别及作用。
- 2、秘制复制酱油的制作及配方;
- 3、秘制混合油的制作流程及配方;
- 4、秘制红油的制作流程及配方;
- 5、碗底的调制技术。
- 6、成品面条的搭配技术。
- 7、各种面臊的制作方法和保存方法。

8、香辣红油的制作方法和保存方法。

9、高汤原材料的选择、熬制技术和保存方法以及注意事项。

10、秘制清油的制作备料及配方;

11、面条的煮制技巧和注意事项。

12、秘制辣椒油的制作，配方，配比，精确克数。

担担面是四川民间极为普遍且颇具特殊风味的一种著名小吃。因常由小贩挑担叫卖，由此得名。此面色泽红亮，冬菜、麻酱浓香，麻辣酸味突出，鲜而不腻，辣而不燥，堪称川味面食中的佼佼者。其面条细滑，主要佐料有红辣椒油、肉末、川冬菜、芽菜、花椒面、红酱油、蒜末、豌豆尖和葱花等，口味油香麻辣，比较适口。担担面相传为1841年一个绰号叫做陈包包的自贡小贩创制，随后传入成都，因为早期是用扁担挑在肩上沿街叫卖，所以叫做担担面。日本的不少拉面馆也有四川担担面供应。