

青岛有正宗炸酱面技术学吗

产品名称	青岛有正宗炸酱面技术学吗
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

炸酱面是中国传统特色面食。最初起源北京，为山东鲁菜。不过在传遍大江南北之后便被誉为“中国十大面条”之一，流行于北京、山东、天津、河北、辽宁、吉林等北方地区，炸酱面就无疑是北京人的当家饭了。暑天吃炸酱面，既便利又开胃。直到现在，在北京胡同里的大杂院，仍可以见到这样的情景：街坊四邻在吃饭口聚在一堆儿，端着碗炸酱面，碗里搁一根脆黄瓜，在当院或门洞里一蹲，吃两口炸酱面，咬一口黄瓜，不耽误聊天，不耽误下棋。

炸酱面是北京富有特色的食物，炸酱面在北京的流行程度，是任何食品都无法相比的。暑天吃炸酱面，既便利又开胃。直到现在，在北京胡同里的大杂院，仍可以见到这样的情景：街坊四邻在吃饭口聚在一堆儿，端着碗炸酱面，碗里搁一根脆黄瓜，在当院或门洞里一蹲，吃两口炸酱面，咬一口黄瓜，不耽误聊天，不耽误下棋。炸酱面是北京富有特色的食物，炸酱面在北京的流行程度，从老北京关于炸酱面的顺口溜可见一斑：“青豆嘴儿、香椿芽儿，焯韭菜切成段儿；芹菜末儿、莴笋片儿，狗牙蒜要掰两瓣儿；豆芽菜，去掉根儿，顶花带刺儿的黄瓜要切细丝儿；心里美，切几批儿，焯江豆剁碎丁儿，小水萝卜带绿缨儿；辣椒麻油淋一点儿，芥末泼到辣鼻眼儿。炸酱面虽只一小碗，七碟八碗是面码儿。”地道的六必居酱料、调和特殊工艺制成三弦劲宽面身，根根入味，口感爽滑，嚼劲十足，让你感受地道的老北京风味。

炸酱面技术培训内容详情

1：汤底制作

第一步，主要系统学习如何使用猪大骨、鸡架、水等食材熬制炸酱面汤料。这里重点学习掌握汤料熬制时间、火候、调味等知识。

2：炸酱制作

第二步，主要系统学习如何使用五花肉、调和油、胡椒粉、老抽、生抽、鸡精、五香粉、孜然、高汤、甜面酱、豆瓣酱等食材炒制炸酱。这里重点学习掌握配料、炒制手法、时间、火候等知识。

3：肉丝制作

第三步，主要系统学习如何使用瘦肉、木耳、调和油、盐、五香粉等食材炒制木耳肉丝。这里重点学习掌握瘦肉的切制、腌制、炒制等知识。

4：酸菜炒制

第四步，主要系统学习酸菜的炒制。这里重点学习炒制手法、火候控制、时间等知识。

5：煮面装碗

第五步，主要系统学习如何烧水煮面条。这里重点学习掌握面条的煮法、时间、火候控制、碗底调味、放汤料、放配菜等知识。

膳学派炸酱面培训内容;

1，炸酱面酱料的选材，材料比例调配，炸酱的熬制(包括香辣杂酱、麻辣杂酱做法)

2，炸酱面红油的做法。

3，各种配菜的选择、处理、搭配。

4，炸酱面面条的制作：包括面粉的选择，面内添加配料的比例、和面技术、压面技术、到出面技术。

5，面条的处理，保存和使用。

6，公司免费提供电子版形象设计图。

7，炸酱面学习时间两天左右，学员在培训期间所有材料都是公司提供，每个步骤都是师傅手把手教学，每位学员还要亲自动手操作，反复练习，包每位学员学到满意为止。