

## 中山学做汤面苏式汤面浇头种类丰富

产品名称	中山学做汤面苏式汤面浇头种类丰富
公司名称	中山市食为先企业孵化器有限公司
价格	3500.00/苏式汤面
规格参数	品牌:食为先 项目:特色粉面 优势:扶持开店
公司地址	中山市沙溪镇云汉路11号二楼(富华汽车站出口右走300米骏怡酒店)
联系电话	13728226457

## 产品详情

如果用一种食物代表苏州，一年四季都能吃到的苏式汤面是不二之选。都说北方人爱吃面食，南方人爱吃米，苏州人却偏偏吃面吃得比北方人厉害。也许真是一方水土养一方人，吃过重庆的重庆小面，北京的炸酱面，兰州的牛肉拉面，武汉的热干面，但苏州人，哪有不好这一口苏式汤面的。苏州人的早餐，离不开那一碗大面。老苏州人常说“冷天吃红汤面，热天要吃白汤面”，老汤调味，不用酱油，汤汁澄清，故俗称“白汤大面”。

中山学做汤面苏式汤面浇头种类丰富，杭州学做苏式汤面制作方法找食为先，十三年老品牌，食为先小吃实训成立于2008年，拥有66+实训基地，覆盖多个省份。多年来，食为先以坚韧、共赢、务实、创新、专注、热情为企业精神，以服务的多元化，项目的精细化，管理人性化为总体目标，每年都有很多学员从食为先学成结业走向创业之路。

食为先小吃创业教学的苏式汤面的内容包括：爆鱼面、虾仁面、焖肉面、三鲜面、大排面、素交面、鳝糊面、鸡蛋面、辣酱面等等多个品种，正常来说，苏式汤面，如果掌握了技术配方，往往只需要4-7天就可以上手，达到开店的水准。由于苏式汤面的原材料都是市场上常见的材料，处理方式也比较简单，因此苏式汤面学习的时间，相对于其他的美食学习周期，所需要的时间也是比较短的。苏式汤面重要的就是配方，配方的不同，所产生的口味也是非常大的。

一碗苏式汤面，看似普通却不简单。汤是灵魂，面是肉身，浇头是华衣美服。食为先教学的苏式汤面味道好学员多，众多学员共同选择。

食为先学苏式汤面优势：

1、浇头，佐面的菜肴，完整了苏式汤面，使汤面更加美味，富于变化。常见的苏式汤面浇头有焖肉、炒

素、荷包蛋、肉丝、虾仁、鳝糊等。

2、面，采用机制的细面，对面条的软硬度的要求很苛刻。煮面的时间，太久面不烂，太短面不熟，追求的就是一种刚刚好的状态。这样煮出的面口感才好。

3、汤，叫做吊汤，相当于饭店里的烧高汤。普通的做法是用老母鸡、猪肉、筒骨等，以及各家面馆自制秘方的调料，以文火慢熬而成。汤色清透，香而不油，食后鲜而不干。