

中山学做凉皮凉面调料配方摆摊味道超赞

产品名称	中山学做凉皮凉面调料配方摆摊味道超赞
公司名称	中山市食为先企业孵化器有限公司
价格	2000.00/项目
规格参数	品牌:食为先 项目:凉皮凉面 地址:就近选择现场考察
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

炎热的夏季，很多美味都令人提不起胃口，但陕西的凉皮就不一样了，只要一口那醋味、辣味的酸爽开胃又过瘾。乳白色透着光的凉皮配上面筋，浇上醋汤、蒜汁、芥茉汁，再洒上一些芝麻拌上凉皮的“魂”——辣椒油，一碗完每的凉皮就诞生了，嗦上一口凉皮，Q弹爽滑，酸酸辣辣的独特风味，瞬间勾起人的食欲，再咬上一口蘸满汁的面筋，爆浆的酸辣滋味，将吃凉皮的境界推向高潮。

摆摊这种方式在当下很流行，摆摊的成本相对来说也是很低的，而且摆摊的位置可以自己选择，很多人摆摊都喜欢卖小吃，的确摆摊卖小吃是很赚钱的。那么，中山学做凉皮凉面调料配方摆摊味道超赞，想学凉皮凉面制作配料培训找食为先小吃，食为先体系分校遍布各地，广东、浙江、上海、江苏、湖南、重庆、湖北、江西、湖北多个地区；每个学员都是实践动手练习，学精才行！

陕西凉皮制作方法：

- 1、500克面粉，3克左右的盐，和成面团，盖上湿布饧30分钟左右。将上述所得面团放在一大容器里，加适量水，开始洗面筋，在水中不停的揉捏面团，待容器里的清水混稠时，将其用滤网滤到另外的容器里。
- 2、洗五六遍左右，直到水不再浑浊，剩下那一下块黄黄的东东就面筋啦，在面筋里加点发酵粉抓匀，上蒸屉，足气蒸20分钟，晾凉后切片
- 3、然后就是所得面糊啦，让其静置分层，一般较少要沉淀3小时，偶是头天晚上洗好，第二天才蒸的，面糊沉淀的时间越长，做出的凉皮儿越筋道。
- 4、沉淀完成后，把上面的清水倒掉，用勺子把下面的沉淀搅匀，就可以蒸了。

随着社会的发展，餐饮行业越来越吃香。大街小巷都有凉皮的影子，尤其是夏天，且凉皮经济实惠，吃的人特别多，无论大人小孩，因此学陕西凉皮制作技术摆摊或者开店创业都是很不错的。

年底将到，新一年的职业规划做好了吗，或许我们总是迷茫，究竟怎样的未来是自己想要的，却忘了只有自己规划的将来，才能被称为未来，想踮起脚尖靠近更好的生活，美好触手可及，2021年学小吃技术都在找食为先创业扶持。中山学做凉皮凉面调料配方摆摊味道超赞，创新谋发展，齐心赢未来，2021继续加油。