

东莞万江学做酸辣技术配方培训

产品名称	东莞万江学做酸辣技术配方培训
公司名称	东莞市鹅天下创业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	东莞市虎门镇白沙村莞太路139号（虎门高铁站路口）
联系电话	13728229457

产品详情

东莞万江学做酸辣技术配方培训，学酸辣粉来食为先小吃培训班，老师实操教学，学会为止。酸辣粉的“酸”“辣”“麻”“香”的特点吸引了不少忠实食客，我便是其中之一。明知道街上的小吃卫生状况难以让人放心，可就是把持不住自己的腿，常常会被那碗酸辣粉吸引的走进那家小店。店面不大，生意却爆好！木有办法啊，那味道。实在让人一吃便割舍不下，又香！又辣！酸的爽口！麻的过瘾！带着一股浓浓的牛油味，冬季吃可暖身，夏季吃可开胃了。

大家可别小看这一碗看似简单的酸辣粉，需要经过5个繁琐的步骤：熬高汤、炸红油、炸花生、炒黄豆、煮红薯粉。食为先酸辣粉材料：自制火锅底料，红薯粉；调料：大蒜，小葱，榨菜，生菜，酱油，醋，花生米，辣椒油。

1.红薯粉丝用温水浸泡30分钟

2.大蒜、生姜切末，榨菜切小丁，香菜和葱花切小段。

3.拿一个碗放入一小块火锅底料化开（这一步也可以放到小锅里加少量的水煮化）

4.锅里烧水，放入泡发好的粉条烫软，将烫软的粉条放入冷水过一下，然后在把粉条放入开水里煮至粉条透明时捞出放入碗里。

5.碗里依次加入蒜水、花生米、香醋、生抽适量，再加入辣椒油，撒上葱花及香菜末，拌匀即可享用麻、辣、鲜、香、酸且油而不腻的重庆酸辣粉了。

东莞万江学做酸辣技术配方培训，学酸辣粉来食为先小吃培训班，老师实操教学，学会为止。重庆酸辣粉能做到“麻、辣、鲜、香、酸且油而不腻”，正是由于酸辣粉口感特别、酸辣开胃，一直深受大众的喜爱。而且近年来，在各地都能看到重庆酸辣粉店的身影，可见其在国内受欢迎的程度！