

娄底炸酱面技术学习

产品名称	娄底炸酱面技术学习
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

产品详情

杂酱面是中华传统特色美食小吃。较初发源北京市，属山东省徽菜，时兴于北京市、天津市、山东省、河北省、辽宁省、吉林省等华北地区，由素三鲜、炸酱拌面条而成。将丝瓜、香椿芽、豆芽菜、青豌豆、大豆切完或煮好，制成素三鲜预留。随后做炒酱，将肉粒及姜蒜等放到油里炒，再添加大豆制做的干黄酱或黄豆酱炸炒，即成炒酱。鲜面条煮开后，捞起来，浇上炒酱，拌以素三鲜，即成杂酱面。也可依据自身的口感加朝天椒、醋等调味料。那样会更为合乎自身的口感。也是有鲜面条捞起来后用冷水浸泡再加炒酱、素三鲜的，称“过水面”。炒酱关键原材料是鲜面条（富强粉）、生猪肉和蔬菜水果。鲜面条便于消化，有改进缺铁性贫血、提高免疫力、均衡营养成分消化吸收等作用。十分的便捷，并且十分的美味可口。

食之味推行一对一教学具体指导，让学生有亲自动手实际操作的机会，教师一旁细心的具体指导，让学生学好截止。调查令人满意再学习培训。

杂酱面实际操作内容：

1. 实操课：教给炸酱肘子的选肉方式；
2. 实操课：教给秘制酱料的调配；
3. 实操课：教给各种各样凉拌菜的配菜及其方法；
4. 实操课：教给特别制作红油的做法；
5. 实操课：教给独门卤水的做法；
6. 实操课：教给炒酱的熬料全过程；
7. 实操课：教给调面的方式和办法。

杂酱面选用五花肉和各种酱汁，用心熬料，制成炒酱，由于酱的调料多种多样细致，因此也称之为“酱肉包”。配上棒骨熬料的高汤，挑选口感好，有延展性的鲜面条，紧密联系，才造就了一碗好的杂酱面。想学做炸酱面，到长沙市食之味美食培训，在特色美食层面拥有非常好的技术性，包揽南北方口味，让中国各省的学生在这儿真实学得要想学的技术性。杂酱面归属于投资小、大收益的新项目，不需用餐时间！不需地址限定！现做现做！即买既食！让您开一家火一家！