

# 安阳胡辣汤培训班 胡辣汤培训班选哪家 京味

产品名称	安阳胡辣汤培训班 胡辣汤培训班选哪家 京味
公司名称	商丘市京味餐饮服务有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	商丘市梁园区平原路与团结路交叉口东200米路北16号
联系电话	13462716695

## 产品详情

所有的食材准备好，牛肉胡辣汤培训班加盟，的就是洗面筋了，准备适量的面粉，边加水边用筷子搅拌，等到没有干面粉了，用手和成面团，加入大量的清水开始清洗，把水洗成白色，面团变成糊状有弹性的一小块，基本就洗干净了，放一旁备用，不用蒸。把所有的食材煮熟，鲜香麻辣的胡辣汤就做好啦，配上两节油条，安阳胡辣汤培训班，一口汤一口油条越嚼越香，酣畅淋漓特别安逸。

1、肉的话zui好是选择牛肉，其他肉也可以，但是没有牛肉味道好；2、没有骨头汤可以用水代替，胡辣汤培训班选哪家，但是味道没有肉汤的味好；3、胡辣汤里面可以加青菜或者豆芽、豆腐、西红柿，辅助食材全凭个人喜好添加；4、胡辣汤不加辣椒或者辣椒面，正宗胡辣汤培训班电话，感受到的辣味是白胡椒粉的辣哦，而且白胡椒粉一定要zui后放哦，不然煮的时间长了味道就不足了；5、粉条有的话zui好选红薯粉，红薯粉粘性zui好，吃起来zui有黏感。

尤其自己做的胡辣汤用料那肯定足的不是足了！次数用完API KEY 超过次数限制

### （二）主料

熟羊肉、面粉。

### （三）辅料

红薯粉条、腐皮、黄花菜（或用海带丝）、、精盐、味精、食用色素（日落黄）、糖色。

#### （四）调料

香醋、芝麻油。

#### 三、做法：

（1）原料加工。熟羊肉切成小丁；粉皮泡软后切成丝；黄花菜削根洗净；鲜姜洗净切成或剁成米粒状。胡辣汤是河南小吃系列中的一绝。源于清代中叶，大兴于民国初年，之后花样不断翻新。行走在大街小巷，随处都能见到它的身影。

安阳胡辣汤培训班-胡辣汤培训班选哪家-京味(推荐商家)由商丘市京味餐饮服务有限公司提供。“板面培训,煎包培训,胡辣汤培训”选择商丘市京味餐饮服务有限公司，公司位于：商丘市梁园区平原路与团结路交叉口东200米路北16号，多年来，京味坚持为客户提供好的服务，联系人：程经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。京味期待成为您的长期合作伙伴！同时本公司还是从事河南煎包培训，商丘胡辣汤培训，板面培训的厂家，欢迎来电咨询。