

江苏盐城学做鱼汤面苏式汤面方法

| | |
|------|-----------------------------------|
| 产品名称 | 江苏盐城学做鱼汤面苏式汤面方法 |
| 公司名称 | 中山市食为先企业孵化器有限公司 |
| 价格 | 3000.00/项目 |
| 规格参数 | 品牌:食为先 项目:鱼汤面 优势:就近学更方便 |
| 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

江苏东台人是一碗热气腾腾的面条唤醒的。大街上，小巷里，只要是售卖中式早点的店家，锅里都炖着滚热的鱼汤。东台人对生活的滋味和态度，从一碗鲜香的面里逐渐蔓延。

东台鱼汤面就是东台的传统特色小吃，已有200多年的历史。这白汤面的制作，手艺不凡。需选用鲜活鲫鱼、鳝骨为主要原料，辅以熟猪油、姜葱、虾子等佐料，精心制作成于汤。鱼汤面的灵魂就在于它的汤底，汤白质浓似乳，味道鲜美可口，面白细匀不腻，汤质点滴成珠，美味又有营养。

江苏盐城学做鱼汤面苏式汤面方法，不少朋友都想知道，在江苏盐城这边学鱼汤面做法配方去哪里？食为先小吃创业就是很好的教学基地，目前在江苏南通、徐州、昆山、常州、无锡、苏州、南京、上海、浙江等地区都有实体店，可以现场考察了解。

食为先教学的鱼汤面品种包括：

- 1、鱼汤面
- 2、葱油拌面
- 3、青椒肉丝面
- 4、木耳肉丝面
- 5、雪菜肉丝面
- 6、爆鱼面

7、大排面

估计很多人没吃过鱼汤面，到底鱼汤面与其他种类的面条的差别就在于汤。外地的面汤一般是清汤、鸡汤、虾米汤、骨头汤等，而东台鱼汤面制汤的主要原料是鳊鱼骨和鲫鱼。江苏盐城学做鱼汤面苏式汤面方法，江苏有意学做鱼汤面、苏式汤面、重庆小面、热干面、兰州拉面、沙茶面、上海本帮面、河南烩面、温州面馆、牛肉面等等特色粉面技术欢迎到食为先各大分校现场详细了解。

江苏南通食为先小吃实训机构地址：

江苏省南通市汽车客运站出口旁