

苏州相城学凉皮油辣子米线制作培训

产品名称	苏州相城学凉皮油辣子米线制作培训
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 优势:就近学习
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

很多人都说，夏天就是从一碗凉皮开始的，在苏州相城学凉皮油辣子米线制作培训，学做凉皮凉面找食为先小吃创业，可以学到的特色凉皮技术，做出来的凉皮成品又好又劲道，可以详细的学到凉皮的做法，以及核心配料辣椒油，调料水，熬醋水的整体技术，学会即可开店，并且做这个投资不大，利润比较大的项目，老百姓每天都需要的小吃，民以食为天这个事，绝不会错的。

现在外面卖的凉皮，通常都是机器制作的，比较起来，没有手工做的凉皮口感更好，更吸引人。但是很多人自己在做凉皮的时候，往往会面临一些问题，比如说凉皮不够薄，不够劲道，透亮，这是什么原因呢？接下来，食为先小编给大家教几个技巧，可以让做出来的凉皮又透亮，又劲道，口感更加好。

- 1、手工制作凉皮，首先是洗面，在洗面的时候，要有合适的比例配比，一斤面粉，加230克水，加3克盐，然后揉成面团以后，开始洗面筋，洗面筋的时候要注意，要洗干净不然的话，出来的面筋蓬发的不好
- 2、洗好的凉皮浆一定要沉淀够4-6小时，才能蒸凉皮，时间不够的话，蒸的凉皮口感和颜色都不行的
- 3、凉皮浆的调制，沉淀后的面水，上层的清水倒掉，然后一斤面粉洗出来的面浆，加适量的淀粉，这样做出来的凉皮比较劲道，口感更好
- 4、如果能让凉皮透亮，可以加一些土豆淀粉，皮子会比较透，呈现半透明的效果，浆放的少一些，就出来又透亮，又轻薄的质感

一到天热的时候，外面大街小巷就有很多卖凉皮的小摊小贩，价格不贵，味道香辣可口又开胃，深受大众的喜爱。热天胃口不是很好的时候，来一碗香辣爽口的凉皮，瞬间精神百倍，既能饱腹，还能解馋，真的是两全其美。因此学做凉皮技术去摆摊开店创业是一个不错的想法。

江苏苏州食为先培训地址：

苏州市相城区采莲路徐图港地铁站2号出口二楼

江苏昆山食为先小吃培训地址：

昆山市玉山镇人民北路61号五楼（昆山宾馆旁150米）