

温州鹿城学陕西凉皮凉面制作地点

产品名称	温州鹿城学陕西凉皮凉面制作地点
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:随到随学
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

闷热的夏季总是个人莫名的烦躁感，食欲也变得低，平时念念不忘的美食，这这个季节也变得不再吸引。凉皮、凉面、凉粉在这个季节成了主场，凉拌凉吃，酸辣开胃。放眼望去，凉皮凉面摊就都雨后春笋般的“长”了出来，不论门脸小店还是街边小摊，只要味正麻酱浓，家家都是唱销门店。很多人对凉皮凉面的爱就在这大热天里越陷越深。

温州鹿城学陕西凉皮凉面制作地点，学做凉皮凉面制作方法，找食为先培训，目前食为先温州鹿城，温州瓯海区都有实体店，大家可以就近选择考察学习，具体时间要视个人情况而定，一般4-7天左右都是有表准的配方操作流程，即使是餐饮小白也能够轻松学会。做一份陕西凉皮也非常简单，只要严格按老师的方法，就能做出爽口美味的凉皮。

食为先温州新分校地址：

温州市鹿城区温州市汽车南站旁二楼（温州火车站斜对面）

其实要想凉皮Q弹又不散是有小窍门，接下来跟食为先小编一起来了解一下：

1、制作凉皮的粉浆浓度比较低。因为很多人掌握不好比例，会在粉浆中放不少水，所以就造成粉浆很稀薄，这就会造成蒸好的凉皮不但口感不Q弹，而且容易一夹就碎，质地松散

2、在蒸凉皮的时候火候太小，蒸的过程没有盖锅盖，或者蒸的时间太长，容易造成凉皮容易碎的问题

3、火候要掌握好。蒸凉皮一定要蒸锅水开后上锅，盖上锅盖，用大火蒸，凉皮起大泡就是熟了，取出后立马将蒸盘用凉毛巾擦一下降温或者直接将蒸盘放在凉水中降温，这样可以轻松取下蒸好的凉皮，并且口感Q弹，不容易碎。

这个时节，大概只有凉皮凉面能解暑开胃吧！柔软凉滑的凉皮凉面、Q弹的面筋、清爽的黄瓜丝、香脆的花生米.....这口味，像极了夏天的样子。除了凉面凉皮，夏天还有哪些美食受欢迎呢，卤味熟食、凉拌菜、酸辣粉、奶茶饮品、糖水、甜品、水果捞酸奶、水果茶、烤鱼、烧烤、小龙虾、猪头排等等特色美食在食为先统统都可以学习到。