

杭州萧山学次坞打面做法学费时间

产品名称	杭州萧山学次坞打面做法学费时间
公司名称	中山市食为先企业孵化器有限公司
价格	2600.00/项目
规格参数	品牌:食为先 项目:次坞打面 学费:2600
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

浙江杭州食为先培训地址：

杭州市江干区九堡家苑三区十三排40-42号（客运中心地铁站A出口300米,九堡商贸中心后面）

杭州萧山食为先地址：

杭州市萧山区市心南路195号二楼（地铁人民路B出口）

在南方地区，浙江可以说是当之无愧的吃面大省。每一座城市都有着属于自己的面食代表作，比如：杭州的片儿川、桐乡阿能面、宁波人的咸齏黄鱼汤面、台州的姜汤面、兰溪的牛肉面……这里就不再举例了。次坞打面和别的面不一样“打面”，顾名思义，秘密全在于一个“打”字。和好面之后，要用一根一米多长、直径约四五厘米的大棒“打”面团。要生生打两三个小时，真可谓“千锤百炼”。

经过无数次纯手工敲打出来的面，会有饱满和略带弹性的口感！吃过次坞打面的外乡人，总能一改对南方面条“软趴趴”的印象。次坞打面也不同北方面条单调，通常冰柜里摆着十几样食材供客人随意搭配，大排、猪肝、腰花、青菜等等。杭州萧山学次坞打面做法学费时间，浙江杭州学次坞打面制作配方过程，到食为先小吃机构，目前食为先在浙江杭州、宁波、温州、嘉兴、绍兴、台州、义乌、金华、江苏、上海地区都设有培训点可以现场考察学习。

次坞打面的面条完全由手工制作而成，和面粉颇为讲究，要干湿相宜，打得用劲，恰到好处，用料特别。次坞打面在烹饪时也颇为讲究，必须要两只锅同时进行，其中一只锅用沸水煮面条，另一只锅炒菜和配料。面条煮好时立刻捞出倒进炒菜锅，之后再放入各式调料。喜欢辣的人，可以再加入一勺剁椒，是不同凡响的江南面条！

食为先小编分享次坞打面制作步骤点：

- 1、反复打压
- 2、摊面再撒上生粉
- 3、待打成薄薄的面皮后，将面皮折叠切成面条
- 4、谁旺火烧开后、下入面条、面条一熟立刻捞上，盛入同步烧制的配料

“北方人爱吃面，南方人爱吃米饭”，而诸暨，则是一个特别的存在。在诸暨的街头巷尾面馆林立，几乎走两步就能遇见一家面馆。虽说诸暨是个江南小城，但对“面食”却有着独特的情感，对于一大部分的诸暨人来讲，早餐可以是打面，中午可以是打面，晚餐更可以是打面啦！学做特色面食，找食为先立足餐饮，专注技术，除此之外还有重庆小面、温州面馆、热干面、烩面等等特色面食都可以学到。