

常州学凉皮凉面调料配方培训

产品名称	常州学凉皮凉面调料配方培训
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 优势:味道更好
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

炎热的夏天，吃凉皮的季节，烦躁不堪的胃急需一碗冰凉又重口味的美食来平息它的怒火。喧嚣繁杂的夜市里，新疆羊肉串，陕西肉夹馍诸多美食与你匆匆擦肩而过，唯有前方绰绰人影之后的凉皮摊才是心中的“圣地”。一条冰凉到贯彻心扉的凉皮，搭配上蒜香、辣椒、醋味混合在一起的和谐完美酱料，让人深陷其中。

常州学凉皮凉面调料配方培训，凉皮的制作方法其实也并不复杂，制作过程也蛮治愈的。学做凉皮制作方法找食为先，学习内容包括，面粉的选择、和面洗面、面浆沉淀、如何配面浆、如何做凉皮、如何蒸面筋，每一个制作步骤细节都可以学习到，0基础教学学员亲自动手练习，直到能独立做出满意的成品为止。

如何做出一份美味的凉皮呢？

制作凉皮步骤有哪些？

食为先在江苏常州、昆山、徐州、苏州、南通、无锡都有培训点

- 1、和面
- 2、醒面
- 3、洗面

劲道的面皮决定了凉皮的样子，好吃绝顶的小料酱料决定了凉皮的灵魂。准备好所有香料提前用热水泡30分钟左右，然后倒水控干备用。起锅烧热，锅中放适量清水，然后把泡好控干水的香料放入锅中，然后中火熬煮出味儿后即可，然后关火将调料水倒出放凉即可，放凉之后可以捞出香料渣，只留水即可。

备注，以上图片素材来源网络，如有侵权请联系删除

凉皮凉面，夏天热门的应季美食，来食为先学特色小吃技术，开启创业之旅。

江苏常州食为先培训地址：

常州市天宁区关河东路136号二楼（常州火车站南广场旁）