

五谷鱼粉技术培训 汉食观小吃学习

产品名称	五谷鱼粉技术培训 汉食观小吃学习
公司名称	武汉汉升餐饮管理服务有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	湖北省武汉市洪山区仁和路和平汽车产业园A座二楼
联系电话	17771791618 17771791618

产品详情

兰州牛肉面很重要的技含量在于淳香的汤。牛肉汤主要是几十种香料与牛肉原汤熬制而成。汤的制法用牛肉、肥土鸡、牛肉为主料，采用三十多种调料和中药调配熬制的老汤，经沸煮、微煮，使主料鲜味溶于汤中，中间要经过两次“清俏”，成品清澈见底，味道极其鲜美，是牛肉面里很入味儿的汤料。熬汤时选用甘南草原上出产的肥嫩牦牛肉，加牛脊髓和腿骨（俗称棒子骨），牛肝，有的还添入鸡汤，再按比例加入花椒、桂子、姜皮等香料在特大罐形铁锅内再加入本地特产的绿萝卜片熬成即可。

四川担担面简介：

四川担担面，汉族特色面食。著名的成都小吃(又说自贡小吃，起源于自贡)。用面粉擀制成面条，煮熟，舀上炒制的猪肉末而成。成菜面条细薄，卤汁酥香，咸鲜微辣，香气扑鼻，十分入味。此菜在四川广为流传，常作为筵席点心。

四川担担面培训内容：

- 1、四川担担面底料的识别和配方。
- 2、四川担担面的加工方法和炒制方法。
- 3、四川担担面味型的调配方法。
- 4、四川担担面红油和制作方法。
- 5、四川担担面的制作方法。

- 6、学习吊高汤的方法和技巧。
- 7、汤底勾兑方法和调味技巧。
- 8、制作过程中的常见问题和处理技巧。
- 9、四川担担面主要原材料的好坏识别等。

番茄鸡蛋面的做法

材料：西红柿、油、盐、鸡蛋、胡椒粉、鸡精、葱、干挂面。

西红柿和葱洗净，两红椒切个十字花刀锅中烧水，五谷鱼粉技术培训，水烧开放入西红柿烫上一分钟，然后撕去皮西红柿切块，葱切碎，鸡蛋打散锅中放油，放入鸡蛋炒至凝固，加入西红柿，炒至西红柿变软出汁加入两碗清水，烧开，烧开后，放入盐，鸡精和胡椒粉，搅拌均匀将西红柿鸡蛋汤盛入碗中锅中另烧水煮面面条煮熟，盛入碗中，浇上刚煮好的西红柿汤，洒上葱花，就可开吃了

五谷鱼粉技术培训-汉食观小吃学习(图)由武汉汉升餐饮管理服务有限公司提供。“烧烤,早点,卤菜,饮品等培训”选择武汉汉升餐饮管理服务有限公司，公司位于：湖北省武汉市洪山区仁和路和平汽车产业园A座二楼，多年来，汉食观饮食技术基地坚持为客户提供好的服务，联系人：叶老师。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。汉食观饮食技术基地期待成为您的长期合作伙伴！