

汉食观 炸酱面培训

| | |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 汉食观 炸酱面培训 |
| 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

凉皮，起源于陕西关中地区的汉族传统美食，是擀面皮、面皮、米皮、酿皮的统称。流行于中国北方地区。是不可多得的天然绿色无公害食品。因原料、制作方法、地域不同，有热米（面）皮、擀面皮、烙面皮、酿皮等。口味有麻辣，酸甜，香辣等各种口味。

凉皮历史悠久，据说源于秦始皇时期，距今已有两千多年历史。

冬天吃面皮你能保暖，炸酱面培训，夏天吃你能消暑，春天吃你能解乏，秋天吃你能去湿，凉皮真可谓是四季皆宜、不可多得的天然绿色无公害食品。

凉皮凉面培训课程：

- 1、凉面（凉皮）的系统叙述；
- 2、凉菜凉面（凉皮）质料的选购；
- 3、凉面（凉皮）食材的预加工；
- 4、凉面（凉皮）味型确认；
- 5、凉面（凉皮）系列味汁的调制；
- 6、凉面（凉皮）加工的根本规范；
- 7、凉面（凉皮）辅料加工的工艺过程；
- 8、凉面（凉皮）的拌料方法；

9、凉面（凉皮）系列调味的须知与运用；

10、凉面（凉皮）菜品运营定价准则；

11、系列调味品及质料的货源途径；

吃牛肉面，要注意两点：一、牛肉面好吃，但不要把它当成每日必吃的早餐；二、牛肉面中的营养价值搭配不太合理，在吃牛肉面的时候要进行合理的调整。食用牛肉面时尽量加一个鸡蛋或加一份牛肉，以增加蛋白质的摄取，同时多要些萝卜片和蒜苗及香菜，再往碗里添加些醋。煮面条的水里要放些盐，这样煮好的面条不容易粘在一起。这样，兰州牛肉面的色、香、味、形、养就会更好了。

汉食观-炸酱面培训由武汉汉升餐饮管理服务服务有限公司提供。武汉汉升餐饮管理服务服务有限公司在其它这一领域倾注了诸多的热忱和热情，汉食观饮食技术基地一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：叶老师。