

重庆小面培训 汉食观小吃技术

产品名称	重庆小面培训 汉食观小吃技术
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

豆腐面是湖北襄阳地道的汉族传统小吃，属于臊子面的一种，以普通的碱面为主要原料。襄阳豆腐面的臊子比较讲究，里面有二十多种作料。金灿灿的炸豆腐，配上褐色的大头菜，合着细长的挂面，浸在香浓的大骨汤里，真是让人闻香止步。

培训内容：

襄阳牛杂面：襄阳牛肉面(粉) 襄阳牛杂面（粉） 襄阳牛腩面（粉）
番茄鸡蛋面（粉） 襄樊肥肠面（粉） 虎皮鸡蛋 卤香干 卤香肠等

襄樊豆腐海带面：襄樊豆腐面（粉） 襄樊海带面（粉） 豆腐鸡蛋面（粉） 原汤粉面（粉）等

襄阳豆腐面的臊子比较讲究，里面有二十多种作料。作为主料的豆腐有两种，一种是用白豆干经过油炸成的豆腐泡，还有一种就是简单的白豆腐切成小丁，吃时在沸水中烫熟即可。吃时亦可选择是否添加牛油，各具风味。因其一辣二麻三鲜，味道可口，回味悠长，久食不厌的特点，重庆小面培训，成为襄阳人喜欢的早餐之一，固有“三天不吃牛油面，口中无味食大减。”之称。吃豆腐面时，再喝一碗襄阳特色黄酒，惬意而舒服。

热干面中的芝麻酱含铁比猪肝、鸡蛋黄都高出数倍，经常食用不仅对调整偏食厌食有积极的作用。

芝麻酱也是涮肉火锅之中的沾料之一，好的芝麻酱能起到提味的作用，这就是火锅麻酱的好处。

注意事项：由于芝麻酱热量、脂肪含量较高，因此不宜多吃一天食用10克左右即可。

选购技巧：避免挑选瓶内有太多浮油的芝麻酱，因为浮油越少表示越新鲜。

重庆小面培训-汉食观小吃技术(在线咨询)由武汉汉升餐饮管理服务有限公司提供。行路致远，砥砺前行。武汉汉升餐饮管理服务有限公司致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为其它具有竞争力的企业，与您一起飞跃，共同成功!