

南通学苏式汤面红汤熬制配方

产品名称	南通学苏式汤面红汤熬制配方
公司名称	中山市食为先企业孵化器有限公司
价格	3500.00/项目
规格参数	品牌:食为先 项目:苏式汤面 优势:苏式汤面教学品种多
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

江苏南通食为先地址：

江苏省南通市汽车客运东站出口旁

我国的面食文化博大精深，有几千年的历史。虽然它们都被称为面食，但如果细分的话，它们有很多种类。像面条一样，它占了很大一部分。我相信每个人都很熟悉面条，每个人都吃过面条，尤其是对于北方的小伙伴来说，面条是一种重要的主食。不知道你们都喜欢吃哪种面条。

众所周知，除了十种有特色的面条之外，重庆特色小面、兰州特色拉面、武汉特色热干面、宜宾特色燃面、河南烩面、川味面食、安徽牛肉板面、广东烧鸭面、兰溪特色手擀面等等，还有许多地方特色。虽然他们的名气不是很大，但是他们的美味，并没有输给几大面条。

都说北方人爱吃面食，南方人爱吃米，苏州人却偏偏吃面吃得比北方人厉害。如果用一种食物代表苏州，一年四季都能吃到的苏式汤面是不2之选。为什么苏州的面这么好吃？制作苏式汤面，汤头的好坏直接决定了一碗苏式汤面的质量。苏式汤面的汤头大多由扇骨、鸡架、猪骨及火腿等食材混合，经小火熬制而成。苏式汤面，汤清味鲜、清淡爽口，面和汤结合让人欲罢不能。

食为先苏式汤面教学内容包括：

- 1、爆鱼面
- 2、素交面
- 3、虾仁面
- 4、鳝糊面
- 5、焖肉面
- 6、肉丝面
- 7、三鲜面
- 8、鸡蛋面
- 9、大排面
- 10、辣椒面

苏式汤面精致、好吃，这种感觉就像重庆的火锅，北京的烤鸭，广州的早茶……只有在这里住上几年才能理解到位。江苏南通学做特色面食粉面技术找食为先小吃创业。食为先立足餐饮，专注技术，300多种特色小吃任选任学，欢迎到食为先分校现场考察了解。

食为先餐饮连锁品牌，目前食为先在江苏南通、无锡、常州、苏州、昆山、徐州等很多地方都有培训点。