

楚雄小吃培训 小吃美食培训 赵家腊汁肉

产品名称	楚雄小吃培训 小吃美食培训 赵家腊汁肉
公司名称	西安赵家腊汁肉餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	西安市高新区高新四路中段（原赵家坡村）
联系电话	13119135353

产品详情

饸饹，是一种用荞麦面制作的食品。

当然，和制作凉粉一样，也是要花荞制作，苦荞是不行的。

大概制作过程是，将荞面和水到适度，然后揪成半斤左右的面团。这是后就要用一种工具了。这种工具说来简单，其有一个架子，架子说简单就是一根木棒，在木棒的中间加一凹坑，坑的底部是网状。工具的另一部分也是一根棒子，当然，和底部有对应，有一个突出的部分。将面团放入坑后，两个人或者一个使用工具的上部部分用力积压，将面团从坑的网壮里挤出，形成粗细均匀的面条。这时滚烫的水是很重要的，面入开水即刻就熟。然后捞出锅，拌上清油，以免粘在一起。如此反复，知道所有的作好。呼噜面好吃，还在于它的汤，汤里是有菠菜、胡萝卜、豆腐、葱花等。

酸辣粉的地道做法——做酸辣粉的步骤是非常简单的，关键就在于放料。

原料：粉条，葱末、姜末、蒜泥，豌豆尖、香菜、炸菜丝、香芹末、酱油、醋、辣椒油、香油，猪油、炸酥的花生豆和黄豆，花椒粉、胡椒粉、味精、鸡精，盐、芝麻，还有用鸡汤或骨头煲的老汤。

首先，把干粉条放进50到60度的水中，泡10分钟，把粉条泡软。然后，再烧上一锅水，烧水的时候，拿一个大碗把芝麻、姜末、蒜泥、香芹、花椒粉、味精、鸡精、胡椒粉、盐、酱油、醋、香油、辣椒油放入碗中，再放入高汤、葱花和猪油，用来打底。当锅里的水开时，把泡软的粉条放进锅内汤一下，大约半分钟就可以了，盛出放进有底料的碗中。后再把豌豆尖放到热水中汤一下，加上炸菜、炸酥的花生豆和黄豆，还有香菜，地道的四川小吃酸辣粉就算做完了。

记得小时候，家人常对我们说这样的话“要认真努力的学习，等以后出来了就可以当个老师、医生什么的，不仅稳定还工资高。”在父母的眼中，医生、老师这样的工作就是一块香饽饽，有了这块香饽饽，似乎一辈子生活都不用愁了一样。

而在当今这个压力山大的社会，医生和教师的这样的职业已经不再炙手可热，创业加盟成为了一块新的香饽饽，很多上班族都选择辞职，通过小本创业来积累自己人生的首桶金。但很多人都会问：创业应该选择什么项目呢?有人说过，选择大于努力，在创业的路上，更是如此。选择一份有潜力，能赚钱的项目，往往能事半功倍。今天，小编就为大家推荐一个创业加盟好项目——赵家腊汁肉西安小吃加盟。