江苏常州学做凉皮凉面实体店

产品名称	江苏常州学做凉皮凉面实体店
公司名称	中山市食为先企业孵化器有限公司
价格	2000.00/项目
规格参数	品牌:食为先 项目:凉皮凉面 优势:手把手的教学
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

夏天的味道是什么？都说中国的夏天，从一碗凉皮开始。看街边大大小小的馆子前纷纷亮起“ 凉皮 ”的招牌，沉睡的味蕾瞬间被激活，便感知到夏日了。不论是在繁华闹市，亦或是在隐秘角落，凉皮总能拥有属于自己的一方食色天地。

凉皮看起来简单，但是很多人做出来常常不够筋道爽口，要想做出好吃的凉皮还是有方法的，学凉皮制作方法的地方？江苏常州学做凉皮凉面实体店，学做特色凉皮凉面不妨到食为先小吃创业，现场老师手把手的教，凉皮制作步骤方法，从凉皮的洗面、蒸面筋、制作凉皮、凉皮调料水、辣椒油配料制作等等；都会详细传授给每一位学员。

食为先小吃创业教学的特色凉皮成品，一碗凉皮里，有陈醋的酸爽，油泼辣子的香辣，黄瓜的清爽，还有面皮的筋道嚼劲，吃一口到嘴里，说是销魂也不为过。炎炎夏日里，这一抹火里的清凉，便是凉皮的滋味。天气越来越热，街边卖的小吃都成了清凉解暑的食物，比如凉皮、凉粉、凉面、冰粉等，吃一碗很开胃，瞬间就到了舒适区。

接下来跟食为先小编一起来了解一下凉皮制作步骤方法：

1、把面粉倒入容器里，分次倒入清水，一边倒一边用筷子搅拌，搅成大朵的棉絮状，下手揉面，揉成光滑偏硬一点的面团。

2、盖上盖子饧发三十分钟，饧面的原理就是给它时间，让蛋白质分子充分吸收水分扩张伸展，以达到更筋更弹的作用。

3、准备一盆冷水，饧好的面团放在里面，就像洗衣服一样，揉洗面团，中间换了三次水，直到洗出来的水是清的，把换掉的水倒在一起沉淀。

4、面团洗的大小几乎不变了，出来的面筋是黄色的，加入酵母，揉均匀，盖上盖子发酵三十分钟，然后上锅蒸二十分钟，取出放凉，切成小块，留着备用。

5、洗出来的面浆要沉淀两个小时以上，倒掉上面的清水，用勺子搅拌均匀，锅里加水烧开，烤盘刷一层食用油，舀一勺面浆倒进去，晃动烤盘，使面浆均匀的铺满烤盘，把烤盘放在沸腾的水里，盖上盖子蒸一分钟，然后放入冷水冷却，撕下凉皮，按照这个方法，把全部面浆做完。

食为先餐饮连锁品牌，目前在江苏常州、南通、无锡、苏州、昆山、上海、浙江、福建等地区都有实体店欢迎现场考察了解。

江苏常州食为先地址：

常州市天宁区关河东路136号二楼（常州火车站南广场旁）