

# 凉皮培训 新余凉皮 郝手艺|实操教学

产品名称	凉皮培训 新余凉皮 郝手艺 实操教学
公司名称	安徽郝手艺餐饮培训有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	安徽省合肥市经济开发区布仙路与芙蓉路交叉口 正桐大厦10楼
联系电话	17333226392 17333226392

## 产品详情

麻酱凉皮顾名思义，就是以芝麻酱为主要调料的凉皮，在西安，新余凉皮，尤以坊上制作的更具特色。一种典型的清真吃法。其做法比较简单，把面粉调成糊状，盛入的金属凉皮箩里，摇晃凉皮箩使面精平平的铺在箩底，然后放入开水锅内蒸制成熟。吃时，把凉皮切成半厘米宽的条，一般加辅料为黄瓜丝，调入盐、醋、酱、芝麻酱、辣椒油等即可。做面皮，平底锅烧热，凉皮培训，刷一点点油，倒一勺面粉水，转匀（像煎饼一样的做法），等它起泡，边缘稍卷起，出锅，看，很薄吧，但只是半成品，重复上面的动作，烙完所有的面粉水（我还留了一些，凉皮培训多少钱，做别的用）重叠起来放好，再放蒸锅大火蒸10分钟，就OK了。

一般家里都会准备两个以上的凉皮锣，在做凉皮时可以倒换着用。凉皮品种多样，各地叫法也有差别，做法上差异很大，每一种有每一种的特点，每一种也有每一种的特色。在详说各种凉皮的特色之前，先介绍一种专门用来蒸制凉皮的工具——凉皮锣。皮子罗是用白铁皮制成，圆形的，一圈有三到五厘米高的边，凉皮培训学校，锣有大有小，家里自用的一般不大，直径约二三十厘米，若是开店用的锣就大多了，直径可达50厘米。

相传清康熙年间，岐山城北八亩沟村民王同仁在清宫御膳房专做面皮，因用面粉制作，又是京城御膳，故称“御京粉”。王同仁年老还乡后，专事经营面皮小吃，传徒授艺（限本村之人）。同（治）光（绪）以后，面皮制作逐渐传播关中，成为宝鸡名吃。面皮制作，

选料精良，工艺严谨，调味讲究。须选用小麦面粉，加水合成块团，经揉搓、洗涤、过罗、沉淀、取清、串片、擀皮、抹油、上蒸、风凉、码齐等12道工序方成。食用时，切成宽、细条状，调以盐水、陈醋、辣椒油即可。

凉皮培训-新余凉皮-

郝手艺|实操教学由安徽郝手艺餐饮培训有限公司提供。安徽郝手艺餐饮培训有限公司是安徽合肥，粉丝、粉皮的见证者，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在郝手艺领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创郝手艺更加美好的未来。