

# 面皮技术培训 郝手艺|包教包会 抚州面皮

产品名称	面皮技术培训 郝手艺 包教包会 抚州面皮
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

凉皮，起源于陕西关中地区的汉族传统美食，是擀面皮、面皮、米皮、酿皮的统称。流行于中国北方地区。是不可多得的天然绿色无公害食品。因原料、制作方法、地域不同，有热米（面）皮、擀面皮、烙面皮、酿皮等。口味有麻辣，酸甜，香辣等各种口味。凉皮历史悠久，据说源于秦始皇时期，距今已有两千多年历史。凉皮，起源于陕西关中地区的汉族传统美食，面皮培训班，是擀面皮、面皮、米皮、酿皮的统称。热吃这种吃法多在冬季，但也有一部分人大冬天仍要吃凉皮子，喜欢的就是那个爽劲儿。麻酱凉皮，一种典型的传统吃法。其做法较简单，把面粉调成糊状，盛入的金属凉皮箩里，抚州面皮，摇支凉皮箩使面精平平地铺在箩底，然后放入开水锅内蒸制成熟。吃时，把面皮切成半厘米宽的条，一般加辅料为黄瓜丝，哪里有学做萧县面皮的，调入盐、醋、酱、芝麻酱、辣椒油等即可。

除了辣子油外，醋也是凉皮的。熬醋的核心在于去掉醋本身的涩味，有些店还会在醋里加入一些香料，具体是什么就不得而知了，因为各家熬醋的方子都是。前面说的“胖子凉皮”家的醋就，至少我的朋友赵每次去都让老板的加醋，后来老板干脆每次都单独盛一碗醋让他喝。其实在我看来，有了油泼辣子、醋，到底我们吃凉皮还是吃凉粉的区别已经不大了。

“魔芋凉皮”其实是用宽魔芋粉皮代替凉皮，面皮技术培训，并按照凉皮的做法制作，味

道口感很相似。但魔芋的热量低到可以忽略不计，饱腹感强，还能帮助肠道，比起传统的凉皮更健康。市面上有现成的魔芋宽粉，将其与面筋过沸水氽烫一两分钟，取出过凉水，沥干水分备用；然后把面筋切小块，黄瓜等配菜擦丝，依据口味把油泼辣子、蒜蓉、醋、盐、高汤等与处理好的配菜、魔芋宽粉放在一个较大的容器里拌匀即可。

面皮技术培训-郝手艺|包教包会-抚州面皮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从事“面皮系列,羊肉汤,早点,牛肉汤系列”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：谷发展。