

## 面皮培训班 连云港面皮 郝手艺|一站式培训

产品名称	面皮培训班 连云港面皮 郝手艺 一站式培训
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

在拌蘸料的时候，米皮和面皮也有很大的区别。通常以擀面皮为主的店面，面皮培训班，盛放辣椒油的碗里会有一个大勺子，因为擀面皮是需要店家帮你拌好的，所以加多少辣子一目了然。而秦镇米皮相对粘一点，所以店家会拎着几根米皮在辣椒油里蘸一下然后盘在碗里。据说是因为以前各家越是对自己的米皮放心（凉皮不含杂质），越敢这么来，否则杂质多了的米皮在辣椒油里一蘸，辣椒油就废了。

调料除了盐、醋、酱油、味精、蒜泥、辣椒油外，有特点的是专门熬制的调料水，连云港面皮，这种调料水根据各人喜好不同而不同，主要用、茴香、丁香等调味品熬成。调凉皮时放多少调料完全依照各人的口味来定。调好的凉皮皮子白里透亮、面筋因为吸附酱油而泛黄、黄瓜丝现着绿、辣椒油敞着红，好吃又好看。再配着绿豆稀饭，加几样现拌的凉菜，是很不错的消暑食品呢。

凉皮套餐，指的是一碗调好的凉皮，再配以一碗黑米稀饭来一个肉夹馍，正宗面皮培训，简直是黄金搭档有吃有喝，舒舒服服。还有的人再配以一壶黄酒（也是一种大米酿成的低度保健酒），或自斟自饮，或邀一二知己对饮，悠哉尤哉，那分惬意，只有现场品味方能获得。而现今的陕西，由以西安为主，中青年人大多以凉皮，肉夹馍，一瓶冰峰为所谓的凉皮套餐。尤其正当夏日午时，吃着凉爽的凉皮，品着冰镇冰峰。和朋友又可小谈一段，乐哉。

面皮培训班-连云港面皮-郝手艺|一站式培训由安徽郝手艺餐饮培训有限公司提供。面皮培训班-连云港面皮-郝手艺|一站式培训是安徽郝手艺餐饮培训有限公司今年新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：谷发展。