

南充面食培训 赵家腊汁肉店 特色面食培训

产品名称	南充面食培训 赵家腊汁肉店 特色面食培训
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

赵家腊汁肉面条加盟怎么样?对于消费者来说，就是一个能吃上各种好面的好去处。赵家腊汁肉韧性的为一碗好面而生，传统制面手艺结合地域特色口味，全景打造面食大观，更有可口小菜、美味饮品、特色小吃等齐齐助阵，给消费者的味蕾深情的回馈。赵家腊汁肉突破传统面条店铺风格，采用现代化装修技术，时尚简约，而又不失大气，只为给顾客营造一种舒适的就餐环境，舒适就餐，尽享美味，与传统的面馆相比，那是一个天上一个地下，这根本是没有办法比较的。赵家腊汁肉打造出了国内体系全的面馆，迎亿万客来，总让消费者有钟爱一面，因而引得上亿的粉丝为之。

面食演变

面食面点小吃的历史可上溯到新石器时代，当时已有石磨，可加工面粉，做成粉状食品。到了春秋战国时期，已出现油炸及蒸制的面点，如蜜饵、飴食、糝食等。此后，随着炊具和灶具的改进，中国面点小吃的原料、制法、品种

日益丰富。出现许多大众化风味小吃。如北方的饺子、面条、拉面、煎饼、汤圆、煎饺等;南方的烧麦、春卷、粽子、元宵、油条等。此外，各地依其物产及民俗风情，又演化出许多具有浓郁地方特色的风味小吃。

面食的做法

【烹制】:烹制面食中，有很多各具特色、别有风味的手工煮食，如猫耳朵、小揪片、捻鱼、豆面流尖、煮花塔。除此之外还有煎烤制面食，如烙饼、煎饼、锅贴水煎包、焖面、焖饼等，还有炸制类食品，如麻花、油糕。

【煮制】:煮制面食品种丰富，制作多样，大体可分为五十余种，如细如发丝的拉面，刀飞面舞般削面，游龙戏水的一根面等。制作方法有擀、拉、拨、削、压、擦、揪、抿等几十种，所用原料除小麦面

外，还有高粱面、豆面、玉米面、荞麦面、莜麦面等，调料上自鸡、鸭、鱼肉、海洋，下至油、盐、酱、醋，不一而足。

【蒸制】：蒸制面食品种繁多，玉米面窝窝是过去普通的主食。晋南晋中一带产麦区则多吃馒头。馒头分为花卷、刀切馍、圆馍、石榴馍、枣馍、麦芽馍、硬面馍等。杂粮蒸食有晋北晋中吕梁的莜面烤佬佬；高粱面鱼鱼，另外还有包子、稍梅等。