

湖南面食小吃培训学校来电咨询

产品名称	湖南面食小吃培训学校来电咨询
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

在二十四节气中的立秋，立秋节气是秋季的一个节气。所以立秋一过，温度就会开始逐渐降低。虽然温度仍会维持较高温，但是除去了酷暑的燥热，多了一份秋季的凉爽。迎面吹来的风也不再闷热，而是夹杂着一丝秋意。对于爱吃面的人来说，面条当然是立秋爱的选择。劲道爽滑的手工面条配上精致的小菜以及浓郁的汤底，一碗美味可口的面条充满营养。在这里特地找到了大家公认好吃的面条，快来看看这些色香味俱全的中国地道美食吧！

岐山臊子面用臊子冠名，就说明此面是以臊子见长。臊子面的用料讲究，配料除了臊子外，还有底菜和漂菜。可以说是荤素搭配，干鲜兼备，酸辣为主，精炒细烩。臊子具体制法是：将猪肉切丁或薄片，与盐、姜丝、花椒面、辣椒面入锅烹炒，九成熟时调入陈醋炒透。好臊子软滑细嫩，二分肉，一分油，油香、辣香、麻香、醋香并有。底菜用金针、木耳、豆腐。均改刀切成丁，炒熟。漂菜用鸡蛋、蒜苗。鸡蛋摊成蛋皮，改刀成菱形小片，蒜苗切成小段。既用其味，也用其形色。

岐山臊子面技术制作流程：

- 1、用碗盛些水，里面在放些碱粉融化开。在盆里倒些面粉，用刚化开的碱水和面，和出的面粉湿度用手抓一把面，放开后面粉散开为宜，但不可太干，多揉搓些，放置一会儿后，用手擀。
- 2.切少许姜末，切几根红萝卜成小岐山臊子面技术培训四方块状，还有木耳成小块状，黄花成小段状。将豆腐切成大片状，放在熟油锅里炸至发黄时捞出，切成小条状。用鸡蛋再摊些鸡饼，切成菱形块状。切多许葱花，以备用。
- 3.在锅里倒少许菜油，等熟后将切岐山臊子面技术培训姑的红萝卜、木耳、黄花倒如炒熟。
- 4.在锅里倒少许菜油后用大火烧，等油熟之后将备好的姜末倒入油中，然后在倒入盐、调和面、在倒入

食醋后，用勺子搅直至盐化开，再倒入开水后，用慢火烧，让汤继续翻滚，这样味道会更好。岐山臊子面技术培训在往汤里放少许放鸡精。再往汤里放切好的鸡蛋饼、炒好的底菜、切好的豆块、猪肉臊子。往汤里放切好的葱花、辣子油。

5.在另一锅里下面，面熟后捞出。再放入准备好的臊子就好了。

要真正认识陕西人，你得看陕西人吃面！

陕西人吃面，端的是当地人叫做老碗的大海碗。这种大老碗，尤以耀州做的有名，大得就是南方人盛汤用的盆。中午饭时，走进西安大街小巷任何一家饭馆，只要是老陕，肯定端着堆得岗尖岗尖的捞面条的大老碗，埋头苦干。只听见满堂吸吸溜溜、呼呼噜噜的进食声。这种旁若无人，酣畅淋漓的场面，用豪壮来形容，一点也不为过。这让初到西安的南方人，惊得连连摇头。