

重庆凉皮凉面技术培训

产品名称	重庆凉皮凉面技术培训
公司名称	苏州食尚部落餐饮管理服务有限公司
价格	1500.00/件
规格参数	
公司地址	苏州市相城区采莲路徐图港地铁站2号出口2楼南面商铺
联系电话	13724535757

产品详情

凉皮又称陕西凉皮，是陕西省汉族特色小吃之一。凉皮分为米皮和面皮两大类。现有西府宝鸡擀面皮（发源于岐山县）、汉中米皮、秦镇米皮等流派。凉皮历史悠久，凉皮传说源于秦始皇时期，距今已有两千多年历史，相传有一年陕西户县秦镇一带大旱，稻谷枯萎，百姓无法向朝廷纳供大米，有个叫李十二的用大米碾成面粉，蒸出面皮，献给秦始皇，秦始皇吃后大喜，命每天制作食用，形成了久负盛名的汉族传统小吃——秦镇大米面皮子。重庆凉皮凉面技术培训。来食为先小吃培训，68家连锁直营基地就近学习。食为先在各地都设有培训点，方便你就近学习凉皮技术。

凉皮培训内容

- 1.调味酱制作主要系统学习如何使用酱油、陈醋、清水、鸡精、姜蒜末、白糖等食材配制调味酱。这里重点学习掌握调配比例、技巧等知识。
- 2.配制配菜主要系统学习如何处理、加工各类配菜，比如切：黄瓜丝、胡萝卜丝;油炸花生米等。
- 3.红油制作主要系统学习如何使用调和油、干辣椒、豆瓣酱、葱姜蒜、豆豉、香料等食材熬制红油。这里重点学习掌握红油的熬制手法、技巧、时间、火候等知识。
- 4.
- 5.拌制凉皮/面主要系统学习如何拌制凉皮、凉面。这里重点学习掌握拌制手法、技巧、放佐料、放配菜等知识。

陕西凉皮是用面粉做的，正常分为洗面的和不洗面的，洗面的凉皮有面筋更加筋道，不洗面的凉皮口感糯，没面筋，目前市场上边卖的都是洗面的凉皮。每逢夏天小到街边小摊，大到开店经营，到处可以看见凉皮的踪影。吃一回余味无穷，回头客络绎不绝。凉皮出品快、利润好，由熟练工操作即可，管理成本低。凉皮除凉吃外、热调热吃更是一大特色，使凉皮没有了淡旺季之分，一年四季热卖，老幼皆宜，只要投资就可获得丰厚利润。

“凉皮香不香，关键在辣椒”!红油辣椒是经选好辣椒，并配以多种香料,采用师傅技术方法自制而成。辣椒油色红味美,香气四溢,令人垂涎欲滴,令品尝者赞不绝口，凉皮原汁原味的香美爽口，加上数种蔬菜及多种香料的调配，使凉皮营养丰富，色、香、味俱全，成为消费者喜爱的美味佳肴。重庆凉皮凉面技术培训。来食为先小吃培训，68家连锁直营基地就近学习。食为先在各地都设有培训点，方便你就近学习凉皮技术。