

# 重庆岐山臊子面培训内容

产品名称	重庆岐山臊子面培训内容
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

## 产品详情

臊子面是陕西关中平原及甘肃陇东的一种传统特色面，为西府名小吃。臊子面历史悠久，品种多达数十种，其中以岐山臊子面享誉盛。臊子面的特点是面条细长，厚薄均匀，臊子鲜香，面汤油光红润。而岐山臊子面乡土风味尤为浓厚，它具有薄、筋、光、煎、稀、汪、酸、辣、香的特色，吃口柔韧滑爽。臊子面是在唐代长命面的基础上发展变化而来的。臊子面为重要的是汤，汤是臊子面的灵魂，本地人将臊子面的汤叫臊子汤。臊子分为肉臊子和素臊子两种，其中又以肉臊子为主。

### 重庆岐山臊子面培训内容

- 1.讲述的臊子面发展史及基础理论知识。
- 2.和面的技术与技巧。
- 3 臊子面的擀法与技巧并进行实操
- 4.各种臊子及汤的制作。
- 5.拌面及炒面的技巧与方法。
- 6.所需工具与设备的采购途径和要求。
- 7.投资预算分析及风险回避，经营的模式和管理方法。岐山臊子面、臊子干拌面、香菇肉丝面、西红柿鸡蛋面、酸菜肉丝面、红烧排骨面、番茄牛腩面。香辣酱制作、麻辣酱制作。

要做得一手地地道道的臊子面，要注意许多细节，炒肉臊子和配汤时尤为重要。岐山臊子面味以酸辣为主，要在配汤时注意。关中其他地方依据也有各自口味。一般而言，越靠西的地方醋放得越少，越靠南的地方辣椒放得越多。

长沙曾食坊小吃培训学校是一家集美食研发、小吃培训、品牌推广、宣传策划、运营管理、餐饮培训的餐饮企业，公司坐落于湘菜的发源地，美食之都“长沙”。依托特色越来越受各地喜爱的天时，当地盛产调料的地利，厨师精英众多的人和，以立志推广长沙特色美食，创新湘味之美为己任，“食为天”餐饮小吃品牌，学员覆盖全国30多个省、市、自治区，并成功教了近2万多名学员，得到了学员的认可和各地很多消费者的喜爱；产品陆续被评为“中华名小吃”“消费者满意单位”“AAAA技能培训单位”“中小投资者实战平台”“重信誉守合同单位”“美食文化节名优小吃”等。