学做南昌拌粉 江西拌粉培训

产品名称	学做南昌拌粉 江西拌粉培训
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

学做南昌拌粉 江西拌粉培训

南昌拌粉是江西省南昌市的一道风味小吃，属赣菜系。将米粉放入沸水中涮热后装盘并放入剁椒、花生米、萝卜丁、食用油、酱油、葱花等佐料调拌而成。一般南昌人吃米粉，主要是凉拌米粉、炒米粉、泡米粉，也可搭配到别的菜肴里。南昌拌粉具有“ 韧、爽、鲜、滑 ”的特点。由于米粉本身筋道，再加上煮熟后马上入水冷却，使得米粉丝毫不绵软，韧性十足；在吃之前又浸一下水，目的是防止由于米粉放置后产生的粘连，过水滤干能保证粉条吃起来根根清楚、条条滑溜；再加上由以上辅菜佐料拌起来，南昌凉拌粉开胃爽口，即便是严严夏日也令人食指大动。

南昌拌粉小吃：南昌拌粉培训哪里教的技术好

1、米粉的认识和选择，好的米粉是制作出美食的基础；

2、煮粉的技巧和怎么将粉一份一份的分离技术；

3、酱油的秘制配方及制作技术；

4、秘制香料的制作技术；

5、盐菜的制作工艺；

6、花生米的炸制技术；

7、拌粉的操作方法

红星鹏飞小吃培训老师，教学经验丰富，对学员耐心认真。并会从配方到技术操作，毫无遗漏的传授给每一位学员。您到校以后，可以选好自己所学项目，先进行品尝，满意后再决定学习。学习期间，老师亲自示范，学员亲自反复实践操作。直到做出满意可口的味道，自信满满的顺利开店！