

南昌拌粉拌面培训教学

产品名称	南昌拌粉拌面培训教学
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

南昌拌粉拌面培训教学

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、也可搭配到别的菜肴里。

长沙曾食坊拌粉培训内容

一：米粉的认识和选择，好的米粉是制作出美食的基础；

二：煮粉的技巧和怎么将粉一份一份的分离技术；

三：酱油的秘制配方及制作技术；

四：香辣油的制作技术；

五：盐菜的制作工艺；

六：花生米的炸制技术；

七：拌粉的操作方法；

八：南昌炒粉的操作方法；

江西南昌拌粉为什么有如此优的口感？

1、原料讲究；用较优稻米做出的米粉，劲道之余还带有淡淡米香，做成拌粉简直很配，难怪提到江西美食，10个江西人有9个都是南昌拌粉。原料好，制作工序也很讲究：洗米、浸泡、粉碎、挤糯、蒸糯、成型、拉丝、老化、晾晒、分割、装包。

2、灵魂酱料；一勺合格的拌粉酱料，绝不是简单的酱油那么简单，调起酱来，每一家都有不同的讲究，自己的配方、比例和调配顺序等。

培训过程

- 1、理论学习，师傅讲解相关材料、调料及设备的操作
- 2、师傅教学，学员旁边学习，师傅过程总讲解相关内容
- 3、学员亲自动手操作，师傅旁边耐心指导
- 4、学员自己独立操作，直到味道做为止
- 5、学员统一学习开店经营管理课程

说到米粉，大家脑中首先会想到什么？广西螺蛳粉、湖南米粉、云南过桥米线、重庆酸辣粉、原味汤粉、桂林米粉、广东肠粉、猪脏粉等等数不胜数，众多特色粉面在曾食坊都可以学到，曾食坊老家拌粉操作简单，现做现卖，从煮粉到打包不需要30秒，满足现做都市快节奏的生活，学做拌粉拌面小吃找曾食坊。