

兰州拉面培训学习 全程实操

产品名称	兰州拉面培训学习 全程实操
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

兰州拉面培训学习 全程实操

兰州拉面，清淡、爽口、实惠、价廉。而且拉伸起来风情万象，令无论南方人、北方人还是外国朋友，均感到奇妙无比，不可思议!我们把它视之为面食艺术的造型表演，实不为过。兰州清汤牛肉面，不仅具有牛肉烂软，萝卜白净，辣油红艳，香菜翠绿，面条柔韧、滑利爽口、汤汁、诸味和谐，香味扑鼻，诱人食欲等特点。

兰州人是从早上一碗热气腾腾的牛肉面开始的，这已经成为兰州人生活当中很自然的一部分。兰州拉面遍布全国，但它只是兰州牛肉面的一个复制品，并非兰州牛肉面。兰州牛肉面讲究“一清(汤清)、二白(萝卜白)、三红(辣椒油红)、四绿(蒜苗绿)、五黄(面条黄亮)”，这些特点是外地拉面所不具有的，其味道自然不能和兰州牛肉面相比。所以去兰州，不要再傻乎乎的说:老板来一碗兰州拉面。而兰州除了牛肉面，还有很多不可错过的美味。酿皮子酿皮子，回族风味小吃之一，用面粉制作而成。酿皮色泽晶莹黄亮，半透明如玉，切成筷子粗细的长条状食品，再加上酱油、香醋、蒜汁、辣椒油等调料即可食用。酿皮子价廉物美，其味酸辣凉爽，柔韧可口，是一种大众化的地方风味食品。尤其在炎热的夏季，清凉的酿皮子颇受人们欢迎。

您若想学到兰州拉面技术培训配方，请千万不要计较路途的远近，学费的高低。学到兰州拉面做法，掌握兰州拉面技术配方，学好回去真正能开店开业，这点付出很快就会赚回来的。但是，有时候付出不一定就有回报。所以选择一个正确的地方、正规的兰州拉面培训学校是很关键的，只有正规的培训学校，您才能学到兰州拉面技术。长沙曾食坊是您的选择!

培训课程：

- 1、兰州拉面的原料、配料的选取、初加工与保存。
- 2、兰州拉面各种香辛料的作用及分类，香辛料包的选材、配方、配比及煨制。
- 3、兰州拉面高汤、稍子、秘制红油、秘制酱等的制作。
- 4、兰州拉面等主料及配料的全部制作流程。
- 5、学员实践学习兰州拉面的制作工艺及流程。
- 6、根据学员地域不同，调制出适合当地口味的拉面。
- 7、兰州拉面发面的配比技术和和面手法。
- 8、兰州拉面多种开胃菜的制作方法。
- 9、店面选址及经营管理技巧。

承诺：随到随学，节假日不休；老师手把手教学，简单易懂；前期老师做给学员看，后期学员实际动手操作,学习快；名师亲自指导，学员反复练习，更容易上手；包教包会，学会为止。真正做到不一样的培训，不一样的收获！

其它小吃培训项目：

- 1、早餐系列培训（包子馒头、饺子、肉饼、酱香饼、馅饼、营养早餐粥、小笼包，果蔬包，卡通包，卡通馒头，米花糕，生煎包,油条，芝麻球，馄饨，灌汤包；

2、早餐汤粉培训；(湖南牛肉粉、渔粉、卤粉，湖南米粉，邵阳米粉、原味汤粉、羊肉粉、重庆酸辣粉、重庆小面，砂锅粉、云南过桥米线、凉皮凉面、特色粉面、杂酱面，肠粉；

3、主餐培训项目：(浏阳蒸菜、煲仔饭、卤肉饭，纸包鱼，石锅鱼，烤肉拌饭，盖码饭、炒菜，湘菜，木桶饭、风味小炒、特色炒饭炒粉，猪脚饭；

4.夜宵系列培训：烧烤，烤鱼，湘西小串，唆螺，口味虾，卤虾，开心花甲，烤猪蹄，锡纸脑花、铁板烧、炒粉炒饭；

5、休闲小吃项目：(奶茶、麻辣烫、凉拌菜，关东煮、冒菜，卤菜，酱板鸭，麻辣菜，油炸，臭豆腐，奶茶，泡菜，冷锅串串，串串香、寿司、常德鸭霸王、泡椒凤爪、章鱼小丸子；