

# 炸酱面的做法教学炸酱面培训

产品名称	炸酱面的做法教学炸酱面培训
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/件
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

### 炸酱面怎么做?炸酱面做法配方

由菜码、炸酱拌面条而成。将黄瓜、香椿、豆芽、青豆、黄豆切好或煮好，做成菜码备用。然后做炸酱，将肉丁及葱姜等放在油里炒，再加入黄豆制作的黄酱或甜面酱炸炒，即成炸酱。面条煮熟后，捞出，浇上炸酱，拌以菜码，即成炸酱面。也可根据自己的口味加辣椒，醋等调味品。会更加符合自己的口味。也有面条捞出后用凉水浸洗再加炸酱、菜码的，称“过水面”

### 炸酱面的培训课程：

- 1、炸酱香辣酱麻辣酱的熬制;
- 2、配菜的处理技巧，配菜技巧;
- 3、红油麻油的制作卤汁的制作;
- 4、老北京炸酱面，香辣杂酱面，麻辣杂酱面的制作流程;
- 5、各种小菜的搭配方法与技巧等;
- 6、根据学员经营地口味，调制出当地口味杂酱面。

安排理论学习：1.开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。2.项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。3.店铺经营小技巧，轻松创造财富。

示范讲解：1.师傅手把手的实战示范，讲解技术。2.师傅实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。