

扁粉菜技术培训 扁粉菜培训学校

产品名称	扁粉菜技术培训 扁粉菜培训学校
公司名称	新乡市卫滨区食味源餐饮技术部
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	河南省新乡市卫滨区中同街姜庄小学家属楼3号楼2单元2楼西户（经营场所）
联系电话	18240670888 18240670888

产品详情

扁粉菜是河南安阳传统名吃，以粉条为主要原料，配以青菜、豆腐、猪血等，加入佐料，在一口大铁锅中煮制而成的小吃美食。早上来一碗热乎乎的扁粉菜，再配上美味的油饼，吃上一口，怎一个“爽”字了得！扁粉菜的精髓在于辣椒，辣椒要香而微辣。

食味源扁粉菜的制作原料和工艺都很简单，以大锅菜、扁粉条为主要原料。扁粉菜以粉条做主料，配以青菜豆腐猪血等食材，在大铁锅中煮熟。做扁粉菜的关键是高汤，高汤味道的好坏直接影响扁粉菜的味道，因此，新乡食味源小吃培训学校的不断摸索高汤的做法，扁粉菜的味道，研制出的独特秘方。早餐是中较不轻易转变成脂肪的一餐“不吃早餐，对健康不利”很多都市年轻人都已经熟悉到这点了，扁粉菜高汤清爽，汤香浓郁是安阳的特产之一，安阳饮食文化又是豫北饮食文化的一部分。扁粉条在下锅之前应先用高汤泡制4~6小时，这样可以保证扁粉条更好吸收高汤的味道和营养。

食味源企业经营理念：

20年来我们只做一件事，让您的学费用花在刀刃上。

我们承诺技术包教包会，不会保留任何技术，做您的忠实伙伴；

你的需求我们懂的，你的要求我们尽量达到，只有你们做的成功我们才会更成功

扁粉菜是以粉条为主要原料，配以青菜、豆腐、猪血等，加入佐料，在一口大铁锅中煮制而成的小吃美食。早上来一碗热乎乎的扁粉菜，再配上美味的油饼，吃上一口，怎一个“爽”字了得！