

学兰州拉面技术 拉面制作培训

产品名称	学兰州拉面技术 拉面制作培训
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

食味源拉面的技术性很强，要制好拉面必须掌握正确要领，即和面要防止脱水，晃条必须均匀，出条要均匀圆滚，下锅要撒开，防止蹲锅疙瘩。拉面根据不同口味和喜好还可制成小拉条、空心拉面、夹馅拉面、龙须面、扁条拉面、水拉面等不同品种。

食味源拉面根据不同口味和喜好还可制成小拉条、空心拉面、夹馅拉面、毛细、二细、大宽、龙须面、扁条拉面、水拉面等不同形状和品种。食味源专人专教——一对一教学，指导，保证学到的是原汁原味的口味。当然有些学的稍微快点，有些学的稍微慢点，因为每个人的基础和悟性不同。中华食味源餐饮培训学校全校实行一对一授课手把手教学的模式，学校自成立以来每年培训近万余名学员成功创业致富，受到了学员的高度好评。

食味源拉面可以蒸煮、烙、炸、炒，各有一番风味。兰州拉面，又称兰州清汤牛肉面，是“面条”之一，是甘肃省兰州地区的风味小吃。它以“汤镜者清，肉烂者香，面细者精”的独特风味和“一清二白三红四绿五黄”，一清（汤清）、二白（萝卜白）、三红（辣椒油红）、四绿（香菜、蒜苗绿）、五黄（面条黄亮），赢得了国内乃至全世界顾客的好评。它有几个基本配件，就面、配菜、汤底、着味、调味这是必备东西。