

学专业老碗面制作技术流程及配方

产品名称	学专业老碗面制作技术流程及配方
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

在陕西只有老碗，并没有“老碗面”这一种面食，老碗是一种餐具，也就是吃面用的大碗，并没有所谓的老碗面，极个别有用老碗面做门头的面馆，您如果进去说：“要一碗老碗面！”，店家也会很尴尬，会问您：“要什么样的面条？手工面、扯面还是拉条子！”“要什么样的臊子？炸酱、油泼、三合一还是？”，您如果找西安的朋友让他带您去吃老碗面，您的朋友也会很茫然：“岐山臊子面、削筋面、牛肉面、bangbiang面还是其他面？”所以说老碗面也许是某家面馆老板取的标新立异的名字，为的是与众不同吸引食客，老碗面只是证明这家店里的碗大，但老碗面并不是一种陕西面食的名字，所谓的老碗面馆只要碗大，可以卖任何一种陕西面食。

面食是指主要以面粉制成的食物，世界各地均有不同种类的面食，中国的面点小吃历史悠久，风味各异，品种繁多，主要有面条、馒头、花卷、油条、麻什、烧饼、饺子、包子、馄饨、麻花等，西餐有面包、各种烤饼等。我们一对一手把手教学，传授全套秘制配方配料。每一项技术的制作工艺、流程、配方，都做了量化标准与的控制，核心技术毫无保留。在师傅的指导下亲自动手操作练习，都能达到独立操作水平。

老碗面食材：

一、老碗面肉臊子选用新鲜肉，切成指甲片大小，独特配方调料，火候恰到好处，精心熬制，肥肉不腻，瘦肉不柴，色香味、素臊子，选用红（萝卜）黄（黄花）白（豆腐）绿（豆角）黑（木耳）五色原料，切成小丁精做而成，色味俱全，悦目爽口。

加入漂菜、鸡蛋薄饼、蒜苗花、高汤炆制，做成酸汤，汤酸辣香味突出，老幼皆宜。

三、锅中加入水，煮开，放入面条，煮开后约三分钟，面条煮至晶莹剔透时放入碗里，浇上少许麻油和烫好的包菜；

四、浇上酱料和臊子，搅拌均匀，即可使用。

食味源餐饮学习公司支持先品尝后签约学习，每个项目都有专业的师傅进行一对一指导教学。您尝玩之后可以拿我们店做的食品和您在外面吃到的食品进行一下对比，不敢说肯定超越，至少不会比外面差。