

# 南昌拌粉拌面培训学校

产品名称	南昌拌粉拌面培训学校
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/件
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

### 南昌拌粉拌面培训学校

南昌拌粉拌面常见的有：食用虽方便，但原料（粉丝）的制作过程却颇为复杂。为讲究的，要数是迈陈村所产的粉丝。先在清水中浸泡大米24小时，取出磨成粉后，用特制器具将水压干，煮米粉至半熟、捞起，放在石臼中舂软、拌和。然后，把米粉装进特制机具里，压出粉丝，经滚水中烫熟，再用冷水浸一两个钟头，捞起便成。粉丝在选料上也很考究，太差或太粘的米都不成。一些外地大米不易制作，只有徐闻本地出产的大米才是上等的原料，才能生产出上等的粉丝：丝细、色好、柔韧、不粘糊、不断丝

长沙曾食坊南昌拌粉拌面培训内容：

招牌双拼锅烧粉牛肉粉牛腩粉牛杂粉金钱肚粉叉烧粉三鲜粉酸辣笋尖粉瘦肉粉凉拌粉炒粉等

### 南昌拌粉拌面培训要点

1.用现成的鸡汤煮面条。

2.另用油锅，爆葱段，加入酱油适量烧热关火。

3.面熟后捞出放入碗中，倒入葱段和油，加少许盐、鸡精，撒上葱花把面拌匀。