

# 肥肠面培训 学习肥肠面

产品名称	肥肠面培训 学习肥肠面
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

肥肠面培训 学习肥肠面

长沙曾食坊肥肠面培训内容：

肥肠面主料：肥肠250g 细面条300g

辅料：葱头半个，生菜1棵，郫县豆瓣酱1勺

### 肥肠面培训要点

1、手擀面和肥肠

2、将泡椒和泡姜切块备用，干辣椒和花椒也备好，香菜蒜苗切碎

- 3、肥肠(熟的)切块备用
- 4、油锅烧热，先把泡椒、泡姜、干辣椒、花椒一起放入锅里煸炒
- 5、煸炒出味后放肥肠翻炒一会
- 6、翻炒肥肠变得稍干时，加入高汤

长沙曾食坊肥肠面培训，让投资创业者在导师培训下轻松学会肥肠面技术，肥肠面值得你的信赖。重庆人做肥肠多是放入卤水制熟，或加豆瓣高汤烧制，成菜的口感是糯的，而鲁菜中的大肠却经过氽、煮、炒、烧四步，弹、韧、香俱全，特别是烧制后撒入的那点儿砂仁粉、肉桂粉，去掉腥味并使成菜带上淡淡苦香，味道非常迷人。后把苦味过重的肉桂粉换成芳香去腥的沙姜粉，效果一级棒，很受客人欢迎。