

武汉热干面教程培训 现场实操

产品名称	武汉热干面教程培训 现场实操
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

武汉热干面教程培训 现场实操

热干面（Hot dry noodles），也是一种面食，是武汉*出名的小吃之一，色泽黄而油润，味道鲜美，由于热量高，也可以当作主食，补充机体所需的能量。

长沙曾食坊热干面培训内容

1.碱面制作与面条的掸制

主要系统的学习碱面的制作过程，以及生面掸免，伴油的过程。从生面、水、食用碱的配比，到和面面条的压制方法，*后讲解生面条的掸制过程，*后将晾凉的面条进行伴油的操作。

2.浓香芝麻酱制作

主要系统的学习，芝麻的炒制，以及如何用熟芝麻、冰糖、食用油等材料制作香浓的芝麻酱，以及芝麻酱的调制方法。

喜欢做热干面159联系我7414关注我0853

3.牛肉炸酱制作

学习使用胡椒粉、牛肉、甜面酱、孜然粉、盐等材料炒制牛肉炸酱。这里重点学习炒至方法以及火候掌握等知识。

4.辣椒酱制作

主要系统学习如何使用泡椒/耗油/白糖/鸡精等食材制作热干面专用辣椒酱。

5.调味汁制作

主要系统学习如何使用甜面酱、耗油、生抽、鸡精、盐、白糖等材料按照比例熬制调味汁的过程。

6.配制配菜

主要系统学习各类配菜，萝卜丁、酸豆角等的处理及切制、搭配等知识。

7.煮面装碗

主要系统学习面条的烫制、以及调料、配菜的把握比例等知识。

欢迎各位有创业精神，想脚踏实地做一番事业的有志人才来公司考察学习，完成人生梦想！

