

# 烩面学习 烩面培训班

产品名称	烩面学习 烩面培训班
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

食味源烩面按配料不同可分为：羊肉烩面，牛肉烩面，三鲜烩面，五鲜烩面等等。下面时，锅内放原汁肉汤，将面拉成薄条入锅，上桌时外带香菜，辣椒油，糖蒜等小碟。烩面其美为史，其主为面，其形为菜，其精为汤，其情为器。

食味源河南烩面做法：将面粉与精盐和匀，再加入清水约4千克，揉成稍硬的面团后，盖上湿纱布饧约10分钟。将面团反复揉搓，然后再给面团盖上湿纱布饧约10分钟。揭开纱布，再揉搓至面团表面光滑，接着将面团搓成直径约6厘米的长条，然后下成每个重125克(湿重)的剂子。将每个面剂搓成长15厘米、直径约3厘米的圆条，盖上湿纱布饧约5分钟后，再用擀面杖擀成15厘米长、8厘米宽、1.5厘米厚的长方形面片，并在面片上均匀地抹少许色拉油，即成烩面面坯，将其整齐地摆入托盘内，用保鲜膜盖严，约20分钟后即可进行抻拉。夏季可在面团中加入少许食用碱。这样既可防止面团变酸，又可增加面团的筋力。

适合人群：年轻刚大学毕业学生，打工年轻人，中年人失业人员，妇女，有志青年，不愿打工者，有梦想的人群，都可以拥有自己做生意自己做老板的机会，几百块不算贵，能让自己未来摆脱打工命运自己经营未来，打工不是长久之事生意才是未来趋势，把握现在掌握未来，小吃生意较佳选择，拥有一技之长，享用终身。