拉面学习培训班

产品名称	拉面学习培训班
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

食味源老师手把手教学，包教包会，学期不限，学会为止,提供终身技术支持,毕业赠送培训资料，防止学员因时间长了忘记配方；指导学员开店所需设备、厨具、配料、进货等一系列的后期服务；学员登记资料严格管理，如果以后技术升级可凭身份证免费再学。

食味源拉面不，关键是汤味。如果你到兰州去，可以看到许多拉面铺的门口都有一个大炉子，烧着一口大锅，里面煮着牛肉。这就是幌子，它告诉路人和食客：这里的拉面是真正的牛肉汤面。

食味源兰州牛肉拉面在和面时使用的“ 灰 ”，实际上是碱，是用戈壁滩所产的蓬草烧制出来的碱性物质，俗称蓬灰，有一种特殊的香味，且能使面粉增加韧劲和柔软抻开的功能。此前曾有媒体报道蓬灰是有悖食品安全的，但微量的蓬灰不会对人体有害，而且兰州烹饪协会也曾澄清蓬灰在兰州拉面中可以使用，但应符合国家食品添加的标准，不能过量。蓬灰的用量也可以根据饧面的时间长短来添加，如果面饧的时间长，可以让水和面团自然渗透，这时可以少添加蓬灰。