

老北京炸酱面技术教学

产品名称	老北京炸酱面技术教学
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

老北京炸酱面技术教学

炸酱面是北京美食的典型代表，也是京菜馆必备的招牌面条。正宗炸酱面讲究颇多，以六必居的干黄酱、鲜嫩的五花肉丁炒制炸酱，再搭配五花八门的菜码，从春天的香椿，到冬天的萝卜丝，叮叮当当倒入碗中，一年四季的精华全拌在炸酱面里。如今，炸酱面是各家面馆必推的品种，做好一碗炸酱面，能帮你吸引更多食客前来品尝。

口味特色：炸酱面上桌时，洁白爽滑的面条上盖着黑亮醇香的炸酱，搭配上五彩缤纷的菜码，拌匀后面条滋味浓厚，蔬菜爽脆清口，搭配和谐，吃完极为舒适。

核心技术：炸酱的制作技术，和面、切面的流程与方法，各色菜码的选择与准备，炸酱面的制作流程。

培训内容：

主料、辅料的选择认识、初加工方法。

培训炸酱的熬制，储存方法。

培训煮面的温度、火候把控。

培训卤水、辅料、飘香油的制作。

培训各种口味炸酱面的搭配方法。

经营模式：快餐项目，投资小利润高，可开店、可外卖，适合在写字楼附近、学校附近、学校食堂档口、小吃街档口、商业街、美食城开店经营。

学习流程：一般1~2天就可以掌握，用料精确到克，师傅手把手教学，流程清晰明了，学习没有时间限制，学会为止。