

# 羊肉烩面技术培训

产品名称	羊肉烩面技术培训
公司名称	新乡市卫滨区名食园餐饮服务中心
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	河南省新乡市卫滨区自由路南头向东拐88米路南锦绣花园东邻，新乡市名食园小吃培训学校
联系电话	18738353888

## 产品详情

学羊肉烩面技术 这里教的好

羊肉烩面是河南特色美食，有着悠久的历史。它是一种荤、素、汤、菜、饭聚而有之的传统风味小吃，以味道鲜美，经济实惠，享誉中原，遍及全国。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。羊肉烩面的做法:1和面,面的多少要看自家人口,和面的时候往面里放些盐,盐的用量,我一般掌握是面吃起的时候有微微咸味。面在揉一二十分钟后可以分成一团一团来揉,然后搓成长条形状备用。2.煮羊脊骨的时候,有一个秘密,那就是别用水洗,别人也是刚从身上剔下的,不脏,当然,如果你无法到新鲜刚剔骨的,那就另当别论了3.羊肉烩面的配菜:香菜、海带、蒜苗、辣椒油和咖喱粉4.

羊肉烩面片先拉开,然后对折然后从面的中间分开,喜欢吃细些的可以多分开几次

羊肉烩面,是一种荤、素、汤、菜、饭兼而有之的河南传统美食,以味道鲜美,经济实惠,享誉中原,遍及。烩面是以优质高筋面粉为原料,辅以高汤及多种配菜,-种类似宽面条的面食。名食园丰富的培训经验,拥有国内品种较齐全、较具特色、产品口味丰富、适合各地的特色小吃项目,名食园性收取技术培训费,不再收取其他费用。并且随到随学。教学练习期间全部都是真实材料,名食园小吃培训中心不请名人做宣传,把较大实惠让给学员。金杯、银杯不如学员的口碑,我们靠的是扎实的小吃技术,得学员的口碑。在新乡名食园小吃培训学习技术并不难,要的是的配方,各种风味小吃特色技术都是名食园小吃培训的老师们多年的实践反复的推敲,每一种主、配料的用量都到克,看就会。然后由教课老师手把手传授,学员亲自动手操作实践操作,没有小吃经验的学员一样能学技术,学习的时间要根据学员的接受能力不同,学会为止。