

# 哪教兰州拉面技术教得好

产品名称	哪教兰州拉面技术教得好
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

这里教中国兰州拉面 秘制配方全教

兰州拉面虽然是清汤的,可是制造起来可不是简单的加水煮熟就可以的,汤汁清淡,可是也是很有养分的,关于面食来说,一大半的滋味都是由汤卤决议的,所以想学面食,汤卤制造技能配方是必需要把握的。名食园做出正宗美味的小吃,金杯银杯不如学员口碑,学期短,针对性强,专业指导,学费低。给多的人员、打工族、想创业人士搭建一个创业平台,能使每位创业者,通过我们培训来实现梦想。给别人打工,不如学一门手艺,学手艺就来新乡名食园!

兰州拉面。遍及街头巷尾、小区、小吃店、小吃城、工厂、学校食堂,人们在迟早皆可食用。一大碗规范的牛肉拉面端上来会给人一种一清二白三红四绿之感,使人观之胃口大增。兰州拉面是健康的、天然的,绿色的,是值得推行的定心食物!拉面好学吗?面食是我国博大精深的一种饮食,因为面粉的可塑性,造就了我国大地上各种不同的面食,因为面粉又分为低筋面粉,中筋面粉、高筋面粉等,造就了不同口感和劲道的面食。兰州拉面的原名,其实不叫“拉面”,叫兰州牛肉面。二十年前,走在这个城市任何一条不起眼的小街,不出500米,总能看到一家牛肉面馆。馆子有的并无具体名字,也没有拉面的标牌,但是看到飘着“清真”字样绿色旗子,门口摆着一口古代仕女入浴的木桶般大小的汤锅,和店里站着的两三个带着白帽子的回民兄弟,是兰州人的都不会猜错。

新乡名食园小吃培训总校兰州拉面培训内容:1.讲述的兰州拉面发展史及基础理论知识2.和面的技术与技巧3.拉面的技术与技巧4.牛肉的卤制方法5.高汤的制作流程与方法6.拌面的制作方法与销售技巧7.杂酱的制作流程和方法