

荞麦面制作方法 饸饹面配方技术转让

产品名称	荞麦面制作方法 饸饹面配方技术转让
公司名称	新乡市平原餐饮文化培训中心
价格	面议
规格参数	
公司地址	新乡市解放大道149号
联系电话	0373-5827788 13683735066

产品详情

荞麦面制作方法

饸饹面配方技术转让荞麦面面向全国招生（河南，河北，陕西，新乡，郑州，洛阳，商丘，聊城）荞麦面是中国西北甘肃的地方特色小吃，有着悠久的历史，唐代以后传到朝鲜半岛和日本，和兰州拉面在日本盛行一样，成为日本人喜爱的一种美食。荞麦面通常有两种吃法，一种是热面，一种是凉面。日本的热汤荞麦面一般在面上搭配天麸罗的炸虾或炸豆腐等面码，就热汤吃。凉荞麦面一般将煮好出锅的荞麦面过凉水冰凉，然后放在竹屉上，并撒上一些紫菜，之后沾撒有葱花的特制酱油调料吃，清爽开胃。好吃的荞麦面首先具有光泽，不宜断，口感筋道，俗说有嚼头。据说荞麦面营养丰富，常食对辅助治疗高血压病等有好处，因此荞麦面还是健康食品，颇受人们的青睐。

河南省神州飘香培训小吃培训各种面食类小吃担担面，拉面，粉面系列，红烧面，茄汁面，荞麦面，饸饹面等首选神州飘香小吃培训中心，专业的技术，专业的品质，用口碑赢得你的信赖。欢迎广大学员前来咨询，学习！

荞麦面制作方法 饸饹面配方技术转让 联系人: 畅老师。 qq:135112051, 1311980916 微信: a13683735066

网址: <http://www.szpx88.com> 联系电话: 0373-5827788,13683735066,15937355688

地址: 河南省新乡市解放路和五一路交叉口

乘车路线: 新乡市火车站乘3路188路186路公交车到冷库站下车即到