砂锅朝鲜面学习技术

产品名称	砂锅朝鲜面学习技术
公司名称	济南香美园餐饮管理咨询有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:济南盛福来 型号:特色小吃技术培训
公司地址	济南市槐荫区经十路太阳新城
联系电话	0531-86114866 13256728087

产品详情

砂锅朝鲜面是以玉米面混合小麦面制成的宽面条，上等的面条用荞麦面制作，口感略同于朝鲜冷面，以狗肉汤为最佳，配以青椒丝、胡萝卜丝、瘦猪肉等，汤热而味美，是一款能与各地热汤面相媲美的主食。

而朝鲜冷面生长在长白山两麓的朝鲜族素有白衣民族之称，朝鲜冷面和这个民族一样平平淡淡的，一如朝鲜族人的性格——与世无争。朝鲜族人也喜欢吃辣，是绵绵的那种，没有四川、两湖的辣那样有霸气，放在冷面汤里的泡菜就是这样。
前两天自己尝试做了一次朝鲜族冷面，尽管有那么多的辅料，可唱主角的依然是冷面。

材料： 1、朝鲜干冷面

2、牛肉汤

3、酱油

4、砂糖

5、鸡精(味精)

6、泡菜

7、卤牛肉

8、黄瓜丝、

9、冰块

制作过程： 1、将冷面清水浸泡并用手揉搓，使其完全散开，控水待用

2、制作牛肉冷面汤：在牛肉汤里加入适量酱油、醋、盐、砂糖、味精、醋，在调好的汤里加入1：10的冰水(牛肉冷面汤1份，兑10份冰水),待用 (第二种冷面汤制作法：没有牛肉汤，可直接用酱油、醋、砂糖、盐、味精和冰水勾兑成冷面汤，比例1：10)

3、将冷面和水一起下锅同煮，煮开时用筷子搅一搅，防止粘结，尝试待其变软无硬心时，立即捞出放入已经备好的冰水中，并连续冲3~4次，沥干水分后放入碗内。

4，在装有冷面的碗中加入调好比例的牛肉冷面汤，再加入卤牛肉片、朝鲜泡菜、黄瓜、鸡蛋，以及冰块即可享用。

正宗砂锅朝鲜面技术培训就到济南盛福来看看吧。

联系人：王老师

咨询热线：13256728087 0531-86114866

QQ客服在线：2644246019

公司微信：13256728087

公司地址：济南市槐荫区经十路太阳新城