

贵阳肠旺面培训

产品名称	贵阳肠旺面培训
公司名称	贵州大盛餐饮管理有限公司
价格	2080.00/位
规格参数	教学:一对一 课时:3-5周 地址:贵州省贵阳市观山湖区金阳商业步行街G区G2栋3楼8号
公司地址	贵州省贵阳市观山湖区金阳商业步行街第G幢G2单元3层7号
联系电话	0851—84828020 17784995660

产品详情

贵阳肠旺面培训哪家好-【贵州大盛餐饮培训】

肠旺面的特色还在于它的面条制作工艺有些特别。肠旺面所用的面条为手工鸡蛋面条。制作时用上等面粉500克，加入4个鸡蛋、少许食用碱及适量清水，经反复揉搓制成水调面团。然后将面团放在特制的案板上，经反复折叠挤压制成薄如绸缎的面皮，再用豆粉作扑粉撒在面皮上，将面皮折叠起来切成细丝状。整个操作过程有“三翻四搭九道切”之说。

肠旺面的煮面也十分讲究。正宗的肠旺面是一碗一煮，从不一次煮一大锅。每碗肠旺面用面约80克，抖散下入烧至微沸的开水锅中，煮至锅中翻滚时，用竹筷将面条捞起看其是否伸直，若伸直了就用漏勺捞起，再往漏勺中冲入一碗冷水，然后迅速将面条放入汤锅中烫热，让面条“收筋”后装入用豆芽垫底的碗中，再往碗中灌入鸡汤，放入肥肠片、血旺片和脆臊，最后淋上红油，撒入葱花即成。

它的主要原料是猪大肠、新鲜的猪血旺和擀制的鸡蛋面条。配料和调料有20多种。主料和配料的制作都非常考究。猪大肠越肥越好，里外洗净，用盐、醋反复揉搓，将肠壁的粘状物揉净，再用清水反复浸漂，除去腥味。然后放在木盆或瓷瓦盆中（忌放金属器皿内），把肠子花椒、山奈、八角放入锅内煮熟，捞出切成片。然后又用姜、葱、山奈、八角放入砂锅小火慢炖。血旺要嫩，也切成片吃时在汤锅里放一下。配料如脆哨即用猪糟头肉或五花肉，用以鸡蛋面、猪肠、血旺、脆哨四大原料为本，再调放鸡汤、红油辣椒等佐料，经12道工序，才出成品一份。其汤色鲜红、面条蛋黄、肥肠粉白，葱花嫩绿，豆芽金黄，一碗捧出，使人顿感赏心悦目，待举箸下咽，更是满口生香。面条脆细爽口、食不粘牙；肉哨香脆、肠旺鲜嫩；辣而不猛、油而不腻；汤鲜味美、回味悠长。

贵阳肠旺面始创于晚清，又称肠益面，是贵州极负盛名的一种传统风味面食。有山西刀削面的刀法，兰

州拉面的劲道，四川担担面的滋润，武汉热干面的醇香，以色、香、味“三绝”而著称，具有血嫩、面脆、辣香、汤鲜的风味和口感，以及红而不辣、油而不腻、脆而不生的特点。“肠”即猪大肠，“旺”则是猪血，加上面条，三者相加便相得益彰。“肠旺”是“常旺”的谐音，寓意吉祥。

1、香料的认识

2、香料的处理

3、高汤熬制

4、红油熬制

5、肠子加工

6、脆哨制作

7、血旺加工

8、面汤熬制

9、卤鸡蛋、卤豆腐制作(包括卤水)

10、泡菜制作

11、大排制作

12、辣椒的制作

13、面条煮制(包含面条制作)

14、装碗方法

15、成本分析

贵阳肠旺面培训哪家好-【贵州大盛餐饮培训】

为什么选择大盛餐饮

贵州大盛餐饮培训学校是餐饮培训业界著名品牌。学校专业从事：“特色粉面、中式烹调、烧烤、中西式面点、时尚冷热饮品、风味小吃、特色火锅、卤菜、西式快餐、糕点烘焙”等技术研发与培训。其中，中式烹调：“牛肉粉、羊肉粉、肠旺面、烧烤、烤鱼、火锅、炒菜、卤菜、小吃”等系列；全能西式：“蛋糕类、面包类、点心类、裱花类、月饼、西式冻品、西式快餐”等系列；时尚饮品：“咖啡、奶茶、奶盖、慕斯、冰沙、奶昔、果汁、冰点、冰粉”等系列。

学校常年招生，随到随学，包教包会，从零开始学，入学即签订培训协议，学不会可免费再学，中途不再收任何费用。经学校多年来培养造就了一批又一批餐饮业的老板及专业技术人才，并建立起完善的服务保障体系。我们还为学员免费提供开业前的各项指导，店面设计策划及筹备工作等，真正做到让学员创业无忧。

学校教学设施齐全，环境舒适，师资力量雄厚，各项规则制度完善。理论与实践融为一体，一次交费学习，长期同类技术免费服务与升级，学校在社会中树立了良好的口碑，成为广大餐饮创业者、美食爱好者充电学习的必要首选单位。2016年，贵州大盛餐饮培训学校，成为社会公众认可的重点厨艺培训学校之一。

地址：贵州省贵阳市观山湖区金阳商业步行街G区G2栋3楼8号

电话：0851—84828020 17784995660 17784985660

QQ：1261587254 724395410

微信：dscypx