

菏泽学校教热干面拉面定陶牛肉板面配方做法

产品名称	菏泽学校教热干面拉面定陶牛肉板面配方做法
公司名称	菏泽开发区泽诚餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	菏泽市开发区岳程办事处王集社区西邻（注册地址）
联系电话	131-76203211 13176203211

产品详情

菏泽好手艺培训中心教热干面技术配方，我们有专业的老师手把手现场亲自教授热干面做法，保证学员学到真技术！老师一对一授课，包教包会,学会为止!Q Q：458932554 电话/微信：18816052513

菏泽哪教热干面拉面饸饹面，临沂正宗的热干面怎么做才好吃，哪里有热干面培训学校，菏泽培训正宗热干面拉面饸饹面，临沂学习热干面秘方，菏泽正宗饸饹面的做法，临沂热干面哪里培训的好，小吃培训教热干面配方，菏泽哪里能学热干面，菏泽哪里培训饸饹面。

热干面，是湖北武汉著名的面食小吃，历史悠久，百年传承，经久不衰。武汉热干面面条筋实，色泽淡黄油润，香味浓郁可口只特点，令人食之上瘾！热干面即不同于凉面，又不同于汤面，面条事先煮熟，过冷水和过油的工序，再淋上用芝麻酱、香油、香醋、辣椒油等调料做成的酱汁，增加了多种口味，吃时面条爽滑有筋道、酱汁香浓味美，让人食欲大增。

据说，在汉口的长堤街有一个小贩，在关帝庙附近靠卖凉粉和汤面为生。有一个夏天，天气异常炎热，有一次有不少的剩面没有卖完，为了怕面条变质，他就把剩面煮熟、沥干、晾在案板上，由于一不小心碰倒了油壶，无奈只好将面条与油拌匀再晾。第二天，他将晾好的面条，下锅烫煮后加入配制好的调料，卖给食客，没想到都吃得津津有味，争相购买。客人们竖起大拇指，连续称赞好吃！好吃！有人问他这是什么面，他随口答道“热干面”。此后，他就专卖“热干面”，生意越做越好，眼红的人便登门拜师求艺。久而久之，热干面便扬名武汉，成为湖北名吃，更称为全国十大名面之一！

培训内容：1选面技术，煮面，掸面技术；2高汤制作；3红油、麻油制作；盐炒脆皮花生技术；4芝麻酱的制作，炸酱，牛肉，处理方法；5红油热干面，杂酱热干面，牛肉热干面，热干面制作6红油、麻油制作，秘制芝麻酱制作，卤汁鲜汁制作。

来我校学习传授真实技术配方和工艺，保证学员学到真技术！我们有专业的售后支持,您毕业后将获得我们免费提供的技术支持，技术免费升级，技术上出现问题可免费回来学习。老师一对一授课，包教包会,学会为止。不限制学习时间,一般3-5天左右，视个人情况而定。我校面对菏泽（曹县，单县，定陶区，成武县，鄄城县，鄄城县，东明县，牡丹区）等地全面招生！菏泽好手艺小吃培训中心 联系人：孟老师QQ：458932554电话/微信：18816052513网址：<http://www.hezexiaochi.com> 地址：菏泽市汽车西站中华西路向东300米即到 （电话提前联系学校有校车免费接送学员）