

重庆小面和担担面都是香辣味 担担面制作方法

产品名称	重庆小面和担担面都是香辣味 担担面制作方法
公司名称	长沙蒸才食学餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区洞井街道中意一路908号城南汽配大市场17栋2层
联系电话	0731-89917770,0731-89917771 15575941871

产品详情

咨询热线：1.5.5.7.5.9.4.1.8.7.1 (微信同号)

咨询QQ：2.6.8.1.9.5.1.2.6.3 赵老师

培训项目：担担面技术培训、春卷技术培训、油酥饼技术培训、馄饨技术培训、德园包子技术培训、黑色经典臭豆腐培训、罗家经典臭豆腐培训、餐饮培训、小吃培训、甜品培训

担担面是四川省著名的地方传统面食小吃，据说源于挑夫们在码头挑着担担卖面，因而得名。用面粉擀制成面条，煮熟，舀上炒制的肉末而成。成菜面条细薄，卤汁酥香，咸鲜微辣，香气扑鼻，十分入味。担担面是川菜中代表性食物，为人们品尝川菜时的必备佳肴。

先说面臊，其实就是外省人叫的面卤或是浇头。四川人习惯把面臊分为三种：汤汁面臊、稀卤面臊和干煸面臊。汤汁面臊就是带有汤水的，比如红烧牛肉面、清汤牛肉面、香菇炖鸡面等的面臊；稀卤面臊就

是面臊比较浓稠，一般都有勾芡这一过程，象打卤面、大蒜鳝鱼面等的面臊就属此列；干煸面臊就是指炒制的面臊，面臊一般都比较干爽，象杂酱面和担担面的面臊就是。担担面的面臊非常有特色，我们习惯把它叫做“脆臊”，一听名字就知道好吃，制作起来其实也不麻烦：取猪腿肉剁成肉末，甜面酱用少许油解散；然后锅置火上，放少许油烧热，然后下肉末炒散，加料酒炒干水分，加盐、胡椒粉、味精调味，然后放入适量的甜面酱炒香，肉末呈现诱人的茶色（如果颜色较浅，可以加少许酱油），微微吐油就可以起锅放在一边了。千万不要被这香气勾引，忍不住偷上两嘴，估计你会把面臊变为一道菜的：）再来说说调味。担担面的定碗调料非常的多：盐、味精、酱油、醋、辣椒油、香油、白糖、碎米芽菜、葱花和少许的鲜汤，甚至还有人会放点花生碎和芝麻粉增香。似乎看起来非常的麻烦，但是这正是四川厨师的高妙之处。

培训项目：担担面技术培训、春卷技术培训、油酥饼技术培训、馄饨技术培训、德园包子技术培训、黑色经典臭豆腐培训、罗家经典臭豆腐培训、餐饮培训、小吃培训、甜品培训

咨询热线：1.5.5.7.5.9.4.1.8.7.1 (微信同号)

咨询QQ：2.6.8.1.9.5.1.2.6.3 赵老师

长沙蒸才食学网址：<http://www.zcspx.com>

公司地址：长沙市雨花区汽车南站过渡站旁（中意一路860号城南汽配大市场17栋2楼锅气食足餐厅旁）