

堂客家手工酸辣粉传统工艺秘制，配方全授

产品名称	堂客家手工酸辣粉传统工艺秘制，配方全授
公司名称	重庆咕伯文化传媒有限公司
价格	6800.00/单
规格参数	
公司地址	重庆市渝北区金童路新科国际广场3栋918
联系电话	023-67688384 15683105315

产品详情

酸辣粉是四川省、重庆市等地的汉族传统特色小吃，属于川菜。其特点是麻、辣、鲜、香、酸且油而不腻；主粉由红薯，豌豆按比例调和，然后由农家用传统手工漏制而成，下面小编给大家说说酸辣粉的制作过程；

- 1.辣椒面和花椒粒放进耐热容器中，大一点儿，否色溢出来就不好了；
- 2.烧热玉米油至6成热——何为6成热？把手掌放在油锅上，掌心微微发热，油面稍有动静就差不过——关火，晃晃油锅，再略降降温；
- 3.将一半的热油倒进辣椒面中，搅拌均匀；
- 4.等半分钟到一分钟的样子，再把剩余的热油倒进辣椒面里，搅拌均匀；
- 5.加入生抽，
- 6.加入芝麻酱和芝麻油，搅拌均匀。油辣椒即成。
- 7.红薯粉，用50——60度的水泡发10分钟至微软
- 8.锅中入水，烧至沸腾后，下入泡软的粉条煮30秒（半分钟）
- 9.立即捞出粉条，过凉水并沥干水分备用（如果这时粉条仍然发硬，可以将粉条再次入沸水中煮30秒）
- 10.用煮过粉条的开水，乘势烫烫青菜，并过凉水沥干备用
- 11.锅中入油，小火爆香豆瓣酱，至出红油；
- 12.加入姜蒜末，煸炒出香味；

- 13.下入鸡汤，量自己控制，宽一点儿好；没有鸡汤就用开水；
- 14.大火煮开后，加入1大勺油辣椒，关火。汤底即成！
- 15.花生米和凉油一起入锅，开小火慢慢炸熟；放凉变酥脆后，粗粗压碎备用。
- 16.碗底加入酱油、醋、糖、花椒粉、胡椒粉，并1小勺油辣椒；
- 17.铺上烫过的青菜，放上处理好的红薯粉；
- 18.之后按照自己的口味放调料.

想吃正宗的手工酸辣粉，堂客家为你烹制一份美食。堂客家手工酸辣粉是重庆咕伯文化传媒有限公司旗下的主打酸辣粉的小吃品牌，主要以西南地区人人喜爱的手工酸辣粉为主，将民间的传统工艺精心改良之后，深受重庆百姓的喜爱，是西南地区人人皆知的酸辣粉品牌。

堂客家手工酸辣粉简介：

品牌加盟权益：

- 拥有《堂客家》品牌使用权。提供《堂客家》加盟授权书。
- 免费培训酸辣粉的技术工艺。提供百度地图坐标搜索导航。
- 量身设计门店门头外观形象。提供开业推广团购信息提交。
- 加盟专享原料低价供货渠道。提供前期开业选址信息参考。
- 宣传音视频广告素材的提供。提供《堂客家》加盟授权书。
- 后期产品技术免费升级更新。提供技术配方资料档案一份。
- 公众平台免费发布开业信息。门店经营管理系统基础培训。

技术培训班：6800元

报名学员需携带本人有效证件到重庆总部登记办理即可进行技术学习，学习费用为：6800元，学习内容为：杂酱酸辣粉、鸡杂酸辣粉、酸菜酸辣粉等酸辣粉是系列的全套制作工艺流程和配方。技术培训班不享有加盟所拥有的特权，如：选址建议、品牌使用、门头设计、原料低价、技术升级、技术更新、推广支持、视频资料提供等，（提示：酸辣粉以外的技术项目仅向堂客家加盟商或代理商教授）

品牌加盟：9800元

报名学员需携带本人有效证件到重庆总部登记办理即可进行加盟办理，加盟费用为人民币：9800元，第二年开始每年需要缴纳1000元品牌使用费，加盟商享有堂客家品牌的使用权利，可以免费学习堂客家现有的所有小吃技术，同时拥有区域保护直径2公里的经营权利，享有原材料配送的低价政策，量身设计门店门头，提供多媒体的营销宣传资料，总部网络推广支持等等。（提示：品牌加盟学习技术免费）

培训内容：

1. 讲述酸辣粉的发展史及特色特点。
2. 学者可以提前预约品尝堂客家手工酸辣粉及参观手工酸辣粉的制作流程。
3. 泡粉及熬汤，酸辣粉干粉发泡及烫粉的技巧。
4. 红油制作，香脆花生、香脆黄豆制作。
5. 肉沫、芽菜榨菜炒制技术。
6. 调味配料、鲜酸汁的制作。
7. 肉质、高汤、鲜汁等材料的保管及存放方法。

公司地址：重庆市渝北区金童路新科国际广场3栋

联系人：杨经理