

辽宁凉皮培训 大连凉皮凉面培训

产品名称	辽宁凉皮培训 大连凉皮凉面培训
公司名称	南京百勺味餐饮管理有限公司
价格	888.00/个
规格参数	
公司地址	全国
联系电话	18374888225 15895908183

产品详情

凉皮培训课程详情】

课程详情

餐饮培训小吃技术中心

联系人：陈经理

小吃创业热线：183-7488 8225

小吃创业微信：183.7488.8225

打工不如自己创业，俗话说，学会一个技术，

致富整个家庭

联系我学两送两

加入餐饮培训轻松致富创业

就业方向

本套凉皮课程您学会之后，可以去美食小吃街，商业步行街，学校门口等地开个凉皮凉面店。

课程简介

凉皮历史悠久，传说源于秦始皇时期，距今已有两千多年历史，相传有一年陕西户县秦镇一带大旱，稻谷枯萎，百姓无法向朝廷纳供大米，有个叫李十二的用大米碾成面粉，蒸出面皮，献给秦始皇，秦始皇吃后大喜，命每天制作食用，形成了久负盛名的传统小吃。

传授品种

学习：凉皮、凉面。

课程内容

1：红油制作

第一步，主要系统学习如何使用调和油、干辣椒、豆瓣酱、葱姜蒜、豆豉、天然香料等食材熬制红油。这里重点学习掌握红油的熬制手法、技巧、时间、火候等知识。

2：蒜水制作

第二步，主要系统学习如何使用大蒜子、白醋、清水等食材调配蒜水。

3：调味酱制作

第三步，主要系统学习如何使用酱油、陈醋、清水、鸡精、姜蒜末、白糖等食材配制调味酱。这里重点学习掌握调配比例、技巧等知识。

4：配制配菜

第四步，主要系统学习如何处理、加工各类配菜，比如切：黄瓜丝、胡萝卜丝；油炸花生米等。

5：拌制凉皮/面

第五步，主要系统学习如何拌制凉皮、凉面。这里重点学习掌握拌制手法、技巧、放佐料、放配菜等知识