

沈阳臊子干拌面培训

产品名称	沈阳臊子干拌面培训
公司名称	南京百勺味餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	全国
联系电话	18374888225 15895908183

产品详情

沈阳臊子干拌面培训班详情】

想学臊子干拌面早点吗?

陕西面食以它独特的味道闻名天下，获得了人们的青睐!其面条特点细长，厚薄均匀，臊子鲜香，红油浮面，汤味酸辣，筋韧爽口，老幼皆宜。臊子面在关中地区有其非常重要的地位，在婚丧、逢年过节、孩子满月、老人过寿、迎接亲朋等重要场合都离不开它。吃面也有吃面的文化。北方人重面之劲道，南方人重面之汤料，中国人重面之蒸煮，西方人重面之烘烤。此外，面食文化更表现在其中隐含的民族情结、节日风俗和人生礼仪。

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

肉臊子制作：

- 1、五花肉洗净切约37.5px左右见方的小丁;锅内放少量底油，小火加热，下入肉丁煸炒;
- 2、肉丁煸至发干，肥肉部分微微透明，沿锅边倒入料酒炒香后倒入醋继续煸炒;
- 3、下入姜片，大料，五香粉，辣椒面，酱油，盐，糖，清水(姜4-5片，大料2-3瓣，五香粉1小勺，辣盐5g，糖一小勺，料酒30ml，醋60ml，酱油15ml，清水150ml)烧开后转小火，炖至10分钟左右
- 4、肉熟后,均匀撒上辣椒粉,让油自然浸透辣椒粉(这样炒出来的臊子颜色很红)后,小火翻炒7-8分钟就可以出锅了。由于辣子在高温的油中焖过，所以岐山哨子肉吃起来并不辣。
- 5、火不可过急也不可过缓。大约三成熟加入一定量的姜沫，去腥，翻炒，后加入适量的碘盐。

素臊子制作：

- 1、平底锅内热油，将豆腐切25px见方小丁后煎至表面金黄后捞出备用;土豆，胡萝卜切丁，木耳切碎，韭菜切小段，葱姜切末;
- 2、锅内放少量底油，下入葱姜末爆香后下入土豆，胡萝卜和木耳煸炒;加入盐2-3g调味，炒至胡萝卜土豆变软后倒入制作好的臊子，豆腐丁和清水200克左右翻炒均匀;

臊子干拌面培训项目介绍

对于现在越来越多渴望创业的人来说，一个盈利稳定，投资小的项目，是很多人都会选择的。臊子干拌面就是集这些优点于一身，因而，受到消费者的欢迎，深受消费者喜爱，想开家臊子干拌面店，到我们来学习，能够充分保证你学到有用的东西，并且成功开业。

沈阳臊子干拌面培训内容

- 1、单店营业器具的选购、认识;
- 2、掌握使用臊子干拌面的核心材料、灵魂;
- 3、学习制作臊子干拌面香油、麻辣红油;
- 4、学习高汤的选材、鲜骨高汤的熬制;
- 5、学习臊子干拌面的各种辅料、配料的制作;

- 6、学习臊子干拌面的选材、面条的处理方法;
- 7、学习川味杂酱、牛肉、肥肠、榨菜肉丝等;
- 8、学习店铺装修、选址、装修、菜单制作。

臊子干拌面学习方式

按照臊子干拌面标准的比例配方，老师一对一教学，学员亲自动手操作，反复练习，直到做出学员满意的口味为止，不限定学习时间。

后续服务支持

- 1、一次学习，终身技术免费升级。技术上不断更新，跟踪服务，让学员放心创业;
- 2、原料与设备如果当地买不到，我们可以为你提供原材料代购、配送服务;
- 3、开店过程中不管技术上还是经营上问题，都可以电话咨询我们的老师，遇到没办法解决的问题，还可以免费回来继续学习。

臊子干拌面介绍

臊子干拌面是一种地方特色传统小吃。小面属于汤面类型，麻辣味型。虽然价格低廉，但用料考究。臊子干拌面制作的佐料丰富，佐料是小面的灵魂，一碗面条全凭调料提味儿。先调好调料，再放入煮好面条。麻辣味调和不刺激，面条劲道顺滑，调料香气扑鼻，味道浓厚。

臊子干拌面品种丰富：臊子小面、素小面、杂酱面、牛肉面、肥肠面、豌豆面、酸菜肉丝面等，其中以素小面、杂酱面、牛肉面与豌豆面较为常见。

营养价值

- 1、有养心益肾、健脾厚肠、除热止渴的功效，主治脏躁、烦热、消渴、泄痢、痈肿、外伤出血及烫伤等
- 2、含有丰富优质蛋白，脂肪、胆固醇较少，一般人群均可适量食用
- 3、有养心益肾、健脾厚肠、除热止渴的功效