

如何学正宗的贵阳肠旺面

产品名称	如何学正宗的贵阳肠旺面
公司名称	贵州韩发餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	贵州省贵阳市南明区花溪大道12号通银汽配城11幢6层[中曹司社区]（注册地址）
联系电话	15985135197

产品详情

每一根都是匠心好面，贵阳肠旺面味道如何正宗学贵州肠旺面多少学费，学制作肠旺面的方法要多少钱，贵阳吃的肠旺面，学肠旺面哪里学多彩贵州有没有肠旺面培训班学校贵阳肠旺面培训哪家好，肠旺面里的贵阳味道

贵阳肠旺面是一道色香味俱全的地方特色美食，有着上百年的制作历史，贵阳的数家老字号的肠旺面店，都有着不同的制作工艺，这样也造就了不同的风味，有的家肠旺面注重脆臊，而有的则是注重鲜汤，总之就是各有特色，这种都属于各家改良后的成果，但什么味道才是正宗的肠旺面呢，估计没有几家能拥有那种风味，今天贵阳诚飞就来给大家简单介绍一下吧。

虽然肠旺面的历史不久，但也是经过了时间的变迁，从初只用简单材料制作，到如今精心的选材用料，无不看出贵阳肠旺面在这百年来的变化，食客的口味一直在提升，而肠旺面也在一直提升，从一开始用剩下的肠子到肥嫩的大肠，贵阳肠旺面经历从有到好的阶段变化，这也使其味道更加正宗，当然前提是食客的需求与行业的需要。

肠旺面培训课程：

- 1-所需香料认识及用法 9-泡菜的制作
- 2-所需香料的识别 10-卤水的制作
- 3-所需材料认识及用法 11-面条的煮制
- 4-熬汤材料的清洗 12-肠子·血旺的制作
- 5-清汤的熬制 13-脆哨·软哨的制作
- 6-红辣椒的制作 14-大排·蹄花·小豆腐的制作

7-红油的制作 15-辣子鸡的制作

8-脆辣椒的制作 16-开店模式的指导

贵阳诚飞技术培训中心：

我们是一支拥有40家培训机构的小吃技术培训机构。我们专业从事小吃技术研发与推广。我们积累了各种零基础学员在初接触小吃行业，容易出现的问题，培训课程更容易被没有任何经验的学员所接受。我们每天提供材料给你学员亲自动手练习，保证学员学完毕业都能独立开店。

现在不少贵阳肠旺面店在省外开店，都以正宗作为店铺的招牌，但其中不少的肠旺面并不是真的正宗，但就象我说的那样，并没有一家肠旺面的味道能做到正宗，饮食口味的变化让其更符合当地人的口味，如果要做到正宗的风味，恐怕就会让食客望而却步了，毕竟贵阳肠旺面是以红油辣椒为主，而有的地方的人并不能吃辣，要想做好正宗的肠旺面，还需要了解的还有很多很多。