

## 烧烤培训的价格 凌翔餐饮培训中心 义乌烧烤培训

产品名称	烧烤培训的价格 凌翔餐饮培训中心 义乌烧烤培训
公司名称	义乌市凌翔餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	浙江省义乌市福田街道银海二区20栋5单元1楼（ 自主申报）（注册地址）
联系电话	15088248225

## 产品详情

凌翔餐饮培训中心与您分享热干面的做法诀窍：

武汉热干面做法如下，将晾凉的面条在开水里快速烫一下，沥干水后装入碗内，将调好酱料、配菜倒在面条上拌匀，一碗黄澄澄、香喷喷、热腾腾的热干面就做成了。清晨，芜杂如迷宫般的大街小巷，都弥漫着一股芝麻酱香味，勾起你的馋虫。排队买了，吃上一口，淡淡的芝麻香味，溢满口腔，爽脆的配菜，清新可口，面条根根劲道，爽口滑溜。一种踏实的幸福感，就会如这股绵绵的鲜香味，流过心头。

简单版做法：其实热干面的做法非常简单快捷，热干面的主料就是面条，这种面条和普通的面条稍有一点不同，在做面条时，要加入少许碱水，这样做出的热干面才会有劲道。待水开时，把面条抖散下入沸水锅中，趁面还有点硬心，快速捞出沥干、晾凉。为防止面条互相黏连，在面上淋上香油。

义乌市凌翔餐饮管理有限公司与您分享特色包子：

灌汤包就是包子里面有汤。灌汤包以前是北宋皇家食品。开封灌汤包不仅形式美，其内容精美别致，肉馅与鲜汤同居一室，吃之，便就将北国吃面、吃肉、吃汤三位一体化，是一种整合的魅力。开封小笼包子已有百年历史。风味独特，是开封茗茗食品之一。小笼包子选料讲究，制作精细。采用猪后腿的瘦肉为馅，精粉为皮，爆火蒸制而成。外形美观，小巧玲珑，皮薄馅多，灌汤流油，味道鲜美，清香利口，汤汁醇正浓郁、入口油而不腻。。小笼包子最初是由黄继善主持经营的。他博采各家之长、制成的包子色白筋柔，独具风味，很受食客赞誉。小笼包子原为大蒸制，后经黄继善师傅的改革，成了小笼包子。并对包子的面和馅，进行了大胆的革新。如原来的面是由三分之一的发面和三分之二的死面，后改为只用死面，不用发面，使皮更薄，且不掉底。活面工艺要求颇严，要经过搓、甩、拉、拽，几次贴水，几次贴面的“三软三硬”的过程，才能达到要求。包子馅原掺有肉皮冻，吃多了腻口，后去掉。又以白糖、味精调馅，去掉了甜酱，馅内只放姜末，不放葱。打馅很下工夫，一直把馅打得扯长丝而不断。小笼

包子随吃随蒸，就笼上桌；其形：“提起一绺丝，放下一薄团，皮象菊花心，馅似玫瑰。

凌翔餐饮培训中心与您分享热干面的做法：

做法四：1.在水里面加入食用碱化开；

2.倒入装有面粉的盆里面；

3.加入一点盐，用筷子搅匀；

4.揉成较硬的面团；

5.将面团分成小份，这样方便压面机来压；

6.来回多压几次，压成光滑的面皮；

7.然后用圆面孔，压成细圆面条；

8.将所有的小面团都这样做好；

9.烧一大锅水，烧沸腾后，倒入压好的面条，煮到7分熟。（如果现做现吃的话，就直接煮到全熟）；

10.然后沥干水，捞起来，放到有风的地方吹凉，或者直接过一遍凉水；

11.稍微晾凉一点后，倒入麻油拌匀，防止粘连。这样碱面就做好了。放凉了可以放到冰箱冷藏；

12.放进锅里煮熟，面已经半熟了，只需要稍微烫一下就可以了；

13.面捞起来，放到碗里，加入，富清鲜辣味粉，味精，酱油，醋；

14.加入萝卜丁，淋入最重要的芝麻酱；

15.撒上葱花就可以了