

# 正宗韩式炸酱面的做法手把手培训 杂酱面培训

|      |                         |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 正宗韩式炸酱面的做法手把手培训 杂酱面培训   |
| 公司名称 | 长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校         |
| 价格   | .00/个                   |
| 规格参数 |                         |
| 公司地址 | 长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校 |
| 联系电话 | 13135218825 13135218825 |

## 产品详情

炸酱面操作内容1. 实操课：传授炸酱肉的选肉方法；2. 实操课：传授秘制酱料的调制；3. 实操课：传授各种小菜的切配以及技巧；4. 实操课：传授特制红油的做法；5. 实操课：传授秘制卤水的做法；6. 实操课：传授炸酱的熬制过程；7. 实操课：传授调面的方法和技巧。

炸酱面是中国传统特色面食。最初起源北京，为山东鲁菜。不过在传遍大江南北之后便被誉为“中国十大面条”之一[1]，流行于北京、天津，山东、河北、辽宁、吉林等北方地区，由菜码、炸酱拌面条而成。将黄瓜、香椿、豆芽、青豆、黄豆切好或煮好，做成菜码备用。然后做炸酱，将肉丁及葱姜等放在油里炒，再加入黄豆制作的黄酱或甜面酱炸炒，即成炸酱。面条煮熟后，捞出，浇上炸酱，拌以菜码，即成炸酱面。也可根据自己的口味加辣椒，醋等调味品。会更加符合自己的口味。也有面条捞出后用凉水浸洗再加炸酱、菜码的，称“过水面”