秦镇凉皮培训 凉皮培训 赵家腊汁肉店

产品名称	秦镇凉皮培训 凉皮培训 赵家腊汁肉店
公司名称	西安赵家腊汁肉餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	西安市高新区高新四路中段（原赵家坡村）
联系电话	13119135353

产品详情

“ 凉皮香不香， 关键在辣椒 ”！红油辣椒是经精选辣椒，并配以多种香料,采用独特的方法自制而成。辣椒油色红味美,香气四溢,令人垂涎欲滴,令品尝者赞不绝口。西安赵家培训中心秘制配方，陕西特色小吃凉皮技术凉皮正宗，口味独特，凉皮出品快、回报快，由熟练工操作即可，管理成本低。凉皮除凉吃外、热调热吃更是一大特色，凉皮培训使凉皮没有了淡旺季之分，一年四季热卖，老幼皆宜，只要投资就可获得丰厚利润。想学的快来吧，我们精通100多种各类小吃和面食，随到随学，悠悠香小吃培训包教包会，一对一手把手，三年售后，随时咨询。诚信为本，签订正规合同。

为什么凉皮的叫法和吃法以及调法不一样呢呢？这都是和中国的普通话和方言一个道理，没有统一，由谁去普及凉皮的工艺和划分那种叫凉皮那种叫面皮那种叫面筋那种叫擀面皮，外人一看不认识就叫：统一一个叫法：凉皮。特别是2010年朱哥凉皮开发出方便凉皮以来，方便食品中不在只有方便面和方便米饭了，填补了国内的凉皮无法携带的问题和保鲜问题。其凉皮和米皮在五天内不会改变口感的技术，而且不添加任何添加剂。例如： 在内蒙地区，你开个凉皮店，没有人吃，但是改个名字叫：面筋店，就很火爆了，说明当地已经习惯这个叫法了，你现在怎么去改呢？只有去引领并改变大家对这种叫法的错误理解。

凉皮是用稠米浆（或面浆）浇在麻布上，盖上锅盖。过了一会儿，一个米饼就做出来了。再切成面条那么细，放上调料，凉皮就做好了。

关于汉中凉皮有一个传说：有一年曹操带兵来到汉中，不小心把很多农田里的米打湿了，磨不成面。人们都很为难：这可怎么过日子呀？有一个妇女急中生智，把米做成米浆，浇在麻布上蒸。过了一会儿，做出了一个米饼。妇女刚切成条，没想到把许多调料打翻在米条上。妇女吃了一口，大叫好吃。从此这种吃法就流行开了。

有一次我去吃凉皮，点了以后，我们就坐在那里等。当时我适应不了辣，就要了不辣的。过了一会儿，一碗“ 热气腾腾 ”的凉皮来了。我一看：呀！是辣的！我不顾那么多了，直接在她碗里吃了起来。吃了

一点，又来了一碗！我又吃了一点，又来了一碗……最后，我自己的来了。我又大吃特吃，就吃了半碗。可见凉皮是多么的好吃呀！