

忻州肉丝面 肉丝面课程 孙大妈培训

产品名称	忻州肉丝面 肉丝面课程 孙大妈培训
公司名称	临猗县西城孙大妈餐饮服务部
价格	面议
规格参数	
公司地址	山西省运城市临猗县南环西路翟村路
联系电话	17303466631

产品详情

肉丝面的流程：1.买排骨时尽量把排骨剁成比较小的块，先把排骨用水冒一下，去掉血和腥味；2.把用水冒过的排骨捞出来，重新倒入热水小火炖熟，骨肉不分离好，否则影响卖相，这次可在炖锅中放入花椒、大料、姜片少许以去除排骨的荤腥味；3.把炖熟的排骨捞出，炒锅烧热放少许油，少许青蒜苗爆香，若口味浓重者可在炆锅前把花椒和辣椒爆出味沥出，再倒入香辣酱爆出香味，倒入排骨翻炒片刻让辣酱的味道全部入到排骨中，辣酱本身有咸味加少许盐即可，快出锅时放入切成段的青蒜苗若干，爆出蒜苗的香味盛盘即可，然后倒在面条上，快开得时候加青菜，姜皮、清油、味精、酱油、香菜、蒜苗、葱花酌量。

肉丝面的做法

1.排骨洗干净后切开香菜切段。2.除了盐和味精其他全部调料全部放进去。3.放入多半锅清水大火煮开。4.汤开之后撇去血沫转小火煮四十分钟左右。5.排骨熟透后放盐，葱花，味精即可。6.锅里放清水烧开后下入手擀面。7.煮熟后捞出过下凉水。8.沥干水分装碗。9.面里放入汤和排骨，上面撒上芝麻和辣椒油，香菜即可。

肉丝面的制法：1.大米事先用清水浸泡至少30分钟，让大米吸饱水，香菇泡发切片，生姜切细末备用，鸡脯肉切细条；2.鸡脯肉加入1小勺料酒，1/4小勺盐拌匀，腌制5分钟，达到去腥提香的作用；3.小石锅内倒入500毫升水，大火煮沸；4.将浸泡过的大米倒入煮沸的锅内，不停的搅拌，大火熬至米汤呈白色；5.加入香菇片，调小火继续熬煮；6.加入生姜末，不停的搅拌；7.加入腌制好的鸡脯肉，搅拌均匀，用大火熬制，熬至石锅内的粥泛稠；8.加入1/4小勺盐、1/4小勺鲜贝素，撒上少许香芹搅拌均匀，出锅，完成。