

面食 培训面食 赵家腊汁肉

产品名称	面食 培训面食 赵家腊汁肉
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

臊子面的来源历史悠久，传说也有很多。流传较广的一种说法来源于唐代的“长寿面”。臊子面是在唐代“长命面”的基础上发展变化而来的。唐代诗人刘禹锡有诗云：“余为座上客，举箸食汤饼。”面条一类的食品，在唐代称作“汤饼”指的就是“长命面”。它是唐朝时款待客人的佳点。相传，苏东坡在陕西为官时，特别喜食这种面条，并写下了对它的赞美诗句：“剩欲去为汤饼客，却愁错写弄璋书。”

臊子面在陕西地区非常重要。婚丧、喜事，逢年过节、孩子满月、生日做寿、迎接亲朋等重要场合都要以它来款待客人。关中农村地区，大年三十的早晨基本上都是臊子面。吃饭前，先端一碗汤去门前撒一些以祭奠先人，后才家人享用。有的也在先人像前献上一碗臊子面以示怀念。

岐山臊子面的面条是怎么做的？又薄又筋又光。做面条是个技术活，尤其北方面条大多劲道，下面陕西青鸟餐饮告诉你岐山臊子面的面条制作方法。岐山臊子面和面配方就是和面加食用碱。面粉都是自家种的小麦磨的粉，奶奶都是取适量面粉，培训面食，取适量碱面用温水化开，然后每次少量加水 and 和出来的面团比较硬，颜色因加了碱面有点微黄，面食培训，双手揉光滑后放置至少半个小时。之后用擀面杖一点点擀开，擀的时候撒些玉米面粉防沾，直到擀薄，最后都折起来切，家里用的是大切刀，切成粗细都有的面条，面食，收成一把一把的放在面板上。做法就是纯粹的手擀面，特色面食，这样做的煮出来特别劲道好吃！

关于如此火爆的西安特色面食，你是不是也心动了呢？据哈尔滨老太婆摊摊面的一位加盟商所说，关于那些没有开发得区域，西安特色面食仍是十分有钱景的，首要面食本身并不杂乱，主要的调料是加盟总部直接配送的，其他的环节也不杂乱，和做往常的面条没什么太大的距离，所要做的即是把握好时刻和次序，关于西安特色面食现在的发展趋势来说，主要的即是抢占先机，找对“大腿”。

面食-培训面食-赵家腊汁肉(优质商家)由西安赵家腊汁肉餐饮管理有限公司1提供。西安赵家腊汁肉餐饮管理有限公司1 (www.zhaojiaxc.com) 是从事“ 餐饮培训,小吃培训, ”的企业，公司秉承“ 诚信经营，用

心服务”的理念，为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：李经理。