

四川担担面 四川担担面技术培训 孙大妈培训

产品名称	四川担担面 四川担担面技术培训 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

四川担担面对和面的技术要求较严，水、面的比例，要求准确，一般是一斤面三两水，打成面穗，再揉成面团，然后用湿布蒙住，饧半小时后再揉，直到揉匀、揉软、揉光。如果揉面功夫不到，削时容易粘刀、断条，在全国各地做刀削面的，大多采用劲面王的制面工艺，这样做出的面穗，一出面多，二是面劲道。另外刀削面之奥妙在刀功。一般不使用菜刀，要从特定的弧形削刀。操作时左手托住揉好的面团，右手持刀，手腕要灵，出力要平，用力要匀，对着汤锅，嚓、嚓、嚓，一刀赶一刀，削出的面叶儿，一叶连一叶，恰似流星赶月。

四川担担面的制法：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。

四川担担面是一道成都市的传统小吃，属于川菜系。酸菜洗净，切成细丝；青椒去蒂和籽，切成片；瘦肉洗净，也切成细丝。烧热锅内3汤匙油，先将1汤匙花椒用小火炒香捞起，再爆香蒜蓉，放入瘦肉丝炒散至肉色变白。倒入酸菜丝、青椒块翻炒均匀，注入3碗清水以大火煮沸。倒入1盒浓缩汤料搅散，用小火慢煮10分钟，加入1汤匙白醋、2汤匙辣椒油和1/5汤匙盐调匀，做成面条汤底。另烧开一锅水，加入1汤匙盐，放入面条打散煮至沸腾，浇入1碗清水待再次沸腾。捞起面条过冷河后，倒入酸辣汤中搅匀煮沸，便可起锅。