

孙大妈培训 阳泉牛肉米线怎么做

产品名称	孙大妈培训 阳泉牛肉米线怎么做
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

鸡丁米线制作流程：1、将鸡鸭去内脏洗净，同洗净的猪骨一起入开水锅中略焯，去除血污，然后入锅，加水2000克，焖烧3小时左右，至汤呈乳白色时，捞出鸡鸭，取汤待用。2、将生鸡脯肉、猪脊肉分别切成薄至透明的片放在盘中。乌鱼肉切成薄片，用沸水稍煮后取出装盘。豆腐皮用冷水浸软切成丝，在沸水中烫2分钟后，漂在冷水中待用。韭菜洗净，用沸水烫熟，取出改刀待用葱头、芫荽用水洗净，切成0.5厘米长的小段，分别盛在小盘中。

刀削面米线的制法：一磨米：大米在水里泡5个小时捞出，用磨浆机加水磨成糊状。二沏浆：开水顺着盆边往下倒。三打浆：顺着一个方向用力搅成糊状。四：锅水烧开，屉布在屉上铺平，将搅好的迷糊倒上摊匀，放到开水锅里加盖蒸一分半钟拿出，揭下放在案板上用塑料布包上晾凉备用。孙大妈小吃培训，各种小吃培训，如有问题，欢迎新老客户来电访问！！

刀削面操作过程：将面粉和成团块状，左手举面团，右手拿弧形刀，将面一片一片地削到开水锅内，煮熟后捞出，加入各种口味的臊子、调料食用，以山西大同刀削面极为有名。其因其风味独特，驰名中外。刀削面全凭刀削，因此得名。用刀削出的面叶，中厚边薄。棱锋分明，形似柳叶；入口外滑内筋，软而不粘，越嚼越香，深受喜食面食者欢迎。它与北京的炸酱面、河南的烩面、湖北的热干面、四川的担担面，同称为中国五大面食，享有盛誉是山西美食极具代表性的名片之一。