

饸饹面技术培训 孙大妈培训

产品名称	饸饹面技术培训 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

饸饹面技术培训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。

饸饹面技术培训的做法：食用时，用高深的大碗，放入20克鸡鸭肉，并将锅中滚汤舀入碗内，加盐、味精、胡椒粉、芝麻油、猪油或鸡鸭油、芝麻辣椒油，使碗内保持较高的温度。汤菜上桌后，先将鸡肉、猪肉、鱼片生片依次放入碗内，用筷子轻轻搅动即可烫熟，再将韭菜放入汤中，加葱花、芫荽，接着把米线陆续放入汤中，也可边烫边吃。各种肉片和韭菜可蘸着作料吃。

饸饹面技术培训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。