

烤冷面培训，青岛烤冷面技术培训

产品名称	烤冷面培训，青岛烤冷面技术培训
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

产品详情

烤冷面培训，青岛烤冷面技术培训

很感谢您能点进来看到我的信息，请您给我同时也给自己一次机会花十秒钟时间联系我，保证不会让您失望的！

烤冷面的兴起于1999年前后，相传是位于密山市密山镇各学校门口，有碳烤、铁板烤和油炸三种，味道各有差异。目前主要流行铁板和油炸。烤冷面的成本低，味道极棒。所用冷面早期为普通冷面，后期使用特制冷面（比平常市面常见的冷面要薄、软，且加工后不需要经过晾晒的过程），柔软，可直接食用。

想学习各种小吃可以加我的weixin号，上面的电话都是可以加我的weixin哦，weixin圈有我们这教课视频，朋友圈有现场教课学员，现场学习的视频，您可以先加我们，提前对我们的培训情况多些了解。

烤冷面起初不叫烤冷面，叫钢丝面。源于1997年黑龙江省鸡西市密山市第二中学校门口一摊位，摊主本打算买来冷面自己晚上回去吃的，数量很少只有几张，结果在学生的要求下就下了油锅炸，冷面板比较厚，本以为炸出来的面会又硬有脆，结果恰恰相反，炸出来以后刷上辣酱，又松又软，而且吃的时候丝丝分明。故名钢丝面，几张冷面板较好天数分钟内便抢购一空。第二天门口的小摊便纷纷效仿，由于小贩不只是油锅，还有铁板炭烤等。于是便有了铁板，碳烤，油炸等做法的钢丝面。几年后，油炸面失宠，铁板烤冷面销量远大于油炸，所以各类商贩不断的推陈出新，不光是单独的加工冷面板，出现了冷面夹葱花香菜洋葱调味，又有了夹肉馅，夹肠，加鸡蛋等。现在烤冷面已经火遍全国的大江南北，是东北极具特色的美食。

青岛膳食派美食培训机构

联系人：谢智经理 电话+微信：158.6307.8762加此微信可以了解更多培训动态

咨询QQ：260.9025.898

青岛膳学派餐饮培训地址：青岛市城阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）

膳学派专业为创业者提供美食技术，我们为广大创业者提供的只是一个致富的机会。来我们膳学派学习，一对一小班授课，保证每个学员毕业都能成功的开店，独立的经营。膳学派郑重承诺：先品尝，后学习，包教包会，吃住免费，学期不限，学满意为止。精心传授全套制作工艺及配方，学不会退全部学费。提供经营方案，指导开店，确保开店成功。

烤冷面起初不叫烤冷面，叫钢丝面。源于1997年黑龙江省虎林市第一中学校门口一摊位，摊主本打算买来冷面自己晚上回去吃的，数量很少只有几张，结果在学生的要求下就下了油锅炸，冷面板比较厚，本以为炸出来的面会又硬有脆，结果恰恰相反，炸出来以后刷上辣酱，又松又软，而且吃的时候丝丝分明。故名钢丝面，几张冷面板第一天数分钟内便抢购一空。第二天门口的小摊便纷纷效仿，由于小贩不只是油锅，还有铁板炭烤等。于是便有了铁板，碳烤，油炸等做法的钢丝面。几年后，油炸面失宠，铁板烤冷面销量远大于油炸，所以各类商贩不断的推陈出新，不光是单独的加工冷面板，出现了冷面夹葱花香菜洋葱调味，又有了夹肉馅，夹肠，加鸡蛋等。现在烤冷面已经火遍全国的大江南北，是东北极具特色的美食。

- 1、准备材料：香菜和洋葱洗干净。冷面备好。这种冷面不是我们平常吃的用水煮的冷面，是成片，要比平常市面常见的冷面要薄、柔软，可直接食用，有专卖的地方。
- 2、香菜和洋葱切碎，备用。
- 3、备好烧烤蒜蓉酱，鸡蛋打散。鸡蛋是用一个打开一个，一张冷面一个鸡蛋。所以这里我先打散一个鸡蛋。
- 4、平底锅放油开火烧热，油可以随自己的喜好添加，喜欢油大就多加些，反之就少放一些，取一张冷面，放在油面上，小火煎。
- 5、打散鸡蛋液倒在冷面上，用平铲把鸡蛋液摊开。
- 6、鸡蛋液凝固后，翻到冷面，有鸡蛋液一面向下。一直是小火煎烤。
- 7、涂上一层烧烤酱。
- 8、撒上孜然粉，糖，辣椒粉，倒入适量醋，撒上洋葱和香菜，
- 9、待鸡蛋熟透，卷起再刷一层烧烤酱。取出切块食用。（当然也有撒芝麻的，这个看自己口味）