

青岛彩色凉皮技术培训

产品名称	青岛彩色凉皮技术培训
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

青岛彩色凉皮培训

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！

凉皮是较具代表性的陕西传统美食小吃之一，与肉夹馍、羊肉泡馍及臊子面同受到陕西人民及全国人民的青睐！凉皮肉夹馍的搭配，因其上菜速度及口感味道，尤其受到各地食客及上班族的喜爱。

凉皮的主要调料有专用的辣椒油、专业的料水、芝麻酱等，但是较终决定凉皮味道的还是辣椒油的味道，辣椒油在凉皮里面就像中药里面的药引，起着四两千斤的作用，更有画龙点睛之妙，故一个好的辣椒油直接决定了凉皮的成败。金锅小吃培训学校专业研制的奇香辣椒油，主要的作用就是为了调制凉皮的，金锅奇香辣椒油配方中包含了二十多种大料配方，大料配方正宗，味道纯正，熬制出来的辣椒油奇香无比，是您做凉皮生意的必备选项。

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）

凉皮深受人们喜爱的同时也成了不少人创业的商机，它不需要太大的地方和过高的启动成本，只要拥有娴熟的技艺就能营业。所以能否拥有较正宗的制作技术便成了创业是否成功的重要因素。膳学派小吃培训拥有资深名厨手把手进行教学，绝对精湛的技术，绝对正宗的味道。初学者亦不必担心，从较基本的厨房用具的操作，到材料的选取与处理，再到制作的具体步骤，膳学派小吃培训给予你较专业的指导，你完全可以按照自己的时间安排学习，随到随学，不限时间直到你学会为止。

也就是凉皮特点。前面说了，突现“筋”、“薄”、“细”、“穰”四大特色。“筋”，是说劲道，有嚼头；

“薄”，是说蒸得薄；“细”，是说切得细；

“穰”，是说柔软。正是基于这四大特点，才使得秦镇大米面皮子受到大众的普遍欢迎。

2 将上述所得面团放在一大容器里，加适量水，开始洗面筋，在水中不停的揉捏面团，待容器里的清水混稠时，将其用滤网滤到另外的容器里。

3洗五六遍左右，直到水不再浑浊，剩下那一下块黄黄的东东就面筋啦，在面筋里加点发酵粉抓匀，上蒸屉，足气蒸20分钟，晾凉后切片（也可以不蒸，用油炸下，然后炒着吃，味道也不错）。

4然后就是所得面糊啦，让其静置分层，一般至少要沉淀3小时，偶是头天晚上洗好，第二天才蒸的，面糊沉淀的时间越长，做出的凉皮儿越筋道。

5沉淀完成后，把上面的清水倒掉，用勺子把下面的沉淀搅匀，就可以蒸了。

6锅上火入水，待水沸，往模型（有专门蒸凉皮的模子，偶用的是曲奇饼干的盒盖，效果还可以）里刷少许油，舀一勺面糊倒入，面糊的多少由个人掌握，喜欢厚一点儿的凉皮儿就多舀一点儿，反之则少一些，把模型里的面糊荡匀，让模型底部均匀的盖上面糊。然后把模型放入开水锅中，盖上锅盖。烧开后转小火，将盛有面糊的盘子放进去，小火蒸3分钟即可。 [3]

7在水池中蓄一池凉水，把模型放在里边漂着。也可以把模子倒置，用冷水直接冲其底部，这样效果要好些，等凉皮儿完全凉透，表面刷一些油，就可以慢慢剥下了，按自己喜好切成条就好了。 [4]

调料

大蒜水，辣椒油，糖少许，醋，香麻油（可根据个人口味），黄瓜（绿豆芽烫过水也可以）。

大蒜水：拨一两瓣大蒜，加少许水，用搅拌器打碎，然后加入少许盐和味精，搅拌使其溶化。

辣椒油的制作：先把500克油烧热，同时在一个大碗里放1杯辣椒面，1~2大匙胡椒粉，一小撮白糖(千万别多)，1大匙白芝麻，不要搅，就按顺序这么放着。等油冒烟之后关火，稍微晾晾，大概有个七八成热的时候就可以倒入辣椒了。先倒一半，用勺子搅匀，放2~3大匙花椒粉(或者是花椒粒)，再用勺子搅匀，然后另取一个小勺舀一点点凉水(也是千万不能多)倒入辣椒碗，搅匀，这个时候你会看见碗里象水开锅一样，但因为水很少，所以不会溅出来。凉皮是陕西人最喜欢的小吃！