

贵阳四川担担面培训

产品名称	贵阳四川担担面培训
公司名称	贵州万家鑫餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	贵州省贵阳市观山湖区中央商务区9号地块群升世纪广场A1幢2单元7层3号
联系电话	18285126784

产品详情

一挑扁担，一口锅，一声吆喝，一碗面。天府之国的四川，人杰地灵，美女美食数不胜数。担担面就是其代表之一。起源于四川的担担面是清朝以来街边常见的小吃早点，独特之处在于使用的是分隔的铜锅而不是铁锅，演变到今天已经很少使用铜锅。分隔的铜锅一边用于煮面，一边用于鸡肉等。

四川担担

面有着麻辣鲜香，金典的四川味道。几块钱就品味到四川面条的精髓，也不乏是一个创业的好项目。担担面不仅制作简单的，而且材料容易处理，就算一个人也可以完整制作，下面就来给大家介绍一个简单又好吃的担担面。

制作方法和步骤

食材选用，面粉500克，发酵粉10克，水150克。辣椒油，鸡精，味精。盐，猪油，鸡蛋，蔬菜，高汤，醋，酱油，葱，芽菜，猪肉等适量。

- 1、面条的制作，首先将面粉和水，鸡蛋均匀混合，使劲揉捏，发酵好之后将面团赶制面皮，切成韭菜叶状。
- 2、使用提前熬制好的鸡骨头高汤加入碗中，分别加入盐，鸡精和味精，酱油，辣椒油，芽菜，葱花，醋，酱油等。
- 3、大火把水烧开，将提前切好的韭菜叶面条放入锅中，煮熟之后捞出，放入刚调制好的碗里，最后将蔬菜放入锅中烫熟之后捞出即可。上面加入猪肉制作的臊子，就是一碗地道的担担面。

在这里要注意几个细节，一个是高汤的熬制很关键，汤汁鲜美的关键就在于这一锅高汤，要使用鸡骨头和猪大骨一起加入香料熬制，还有就是臊子制作，根据口味可以制作出很多的口味。还有面条制作不要太软，要有一定劲道。详细的教学，万家鑫厨艺都会教给你，让你做一个正宗的厨师。