

大连可以培训油泼面技术

产品名称	大连可以培训油泼面技术
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

油热滚烫的菜籽油浇在面的葱花和秦椒辣椒面上，“呲啦”一声，辣椒立马炸出红油，慢慢渗进每根面条里，随即一拌，香气四溢，让人欲罢不能。很多人看着看着直接撇下电视，走走走，吃油泼面走！可见，油泼面该有多生动，多诱惑人了。油泼面在各地都有旺盛的人气、火爆的市场，就是因为这样无与伦比的有势和庞大的消费群体，所以经营油泼面就成了很多人的来钱之道，来青岛膳学派学习油泼面技术只要千元就能掌握核心关键，一次投资掌握受益一生的本事。

油泼面是陕西很有特色的一种主食。又叫拉面、拽面、抻面、桢条面、香棍面等。油泼面是在周代“礼面”的基础上发展演变而来;秦汉时代称之为“汤饼”，属于“煮饼”类中的一种;隋唐时代叫“长命面”，意为下入锅内久煮不断;宋元时代又改称为“水滑面”。据元代韩奕所著《易牙遗意》记载：“水滑面：用十分白面揉搜成剂。一斤作十数块。放在水中，候其面性发得十分满足，逐块抽拽，下汤煮熟。抽拽得阔薄乃好。”清代朝廷大臣薛宝辰在其著作《素食说略》中记载更为详细：“其以水和面，入盐、碱、清油揉匀，复以湿布，俟其融和，扯为细条。煮之，名为桢面。”书中还指出：“作法以陕西朝邑、同州为较佳。”关于桢条面的形状，书中说道：“其薄等于韭菜，其细比于挂面，可以成三棱之形，可以成中空之形。”“其余如面片、面旗之类”。同样一块面，能扯抻成多种不同的形状，可见技术的精湛非同一般。

青岛膳学派油泼面培训流程

- 1、专业老师理论讲解，并进行现场演示
- 2、学生记录并领会要点
- 3、在专业老师的指导下，进行实践
- 4、独立操作，温习整个流程
- 5、针对不懂环节，再次进行讲解、演练

6、继续练习，直到满意为止

油泼面是陕西传统的特色面食之一，起源于周代，并以咸阳油泼面最为著名，有鲜香味、酸辣味、香辣味。

青岛膳学派油泼面制作步骤

*步：和面

- 1、准备面粉以及水备用，水中加入少许盐;
- 2、和面时一边加水一边用筷子搅拌均匀;
- 3、将面团揉至表面光滑后，用保鲜膜蒙住，饧2个小时左右;

揪成一样大小的剂子，然后搓成一样的面柱

第二步：备菜

- 1、青菜、豆芽、香葱、大蒜洗净;香葱和大蒜切成末;
- 2、先向沸水锅中放入少许油和盐后，再将青菜和豆芽倒入沸水中焯熟;
- 3、将焯好的青菜豆芽捞起，在冷水中过一下;

按照师傅的示范，先把面抻开，然后缓慢的拉，直到成长条的扯面 注意不要扯断

细节的手法很重要

第三步：煮面

- 1、把面切成约两指宽，一次切3根，较好是现扯现切;
- 2、用手将面压平，将面拉长甩匀;
- 3、将扯好的面迅速下入沸水锅中，水再次煮沸后即可把面捞出;

记得中间加两次凉水，避免面煮过了

第四步：泼面

- 1、碗中依次放入煮熟的面、青菜、豆芽、蒜末、香葱、辣椒面少许;
- 2、撒入少许盐和鸡精，调味料，再倒入醋;
- 3、用一大汤匙烧制9成热的油，分次泼入碗中

铛铛铛铛，美味的油泼面就做好啦