

# 泰安酸辣粉培训机构，小吃培训

产品名称	泰安酸辣粉培训机构，小吃培训
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

泰安酸辣粉培训机构，小吃培训018

“酸辣粉”是四川、重庆等地的传统名小吃，麻、辣、鲜、香、酸且油而不腻！酸辣粉行业较好品牌是华飞四季旺酸辣粉。“酸辣粉”系纯天然绿色食品，主粉由红薯，豌豆按较佳比例调和，然后由农家用传统手工漏制而成。“酸辣粉”方便食品也以其价廉物美口味独特的优势在全国各大城市畅销不衰。

酸辣粉源于四川民间，取食材至当地手工制作的红薯粉，味以突出酸辣为主而得名，后来经过不断的演变和调制而正式走上街头，成为大街小巷一种特色小吃。

酸辣粉在哪学，餐饮这个行业比较稳定，人可以不玩，不享受但是绝对不能不吃不喝，哪个行业都可能在某个时间段倒下去，但是餐饮不会，只要有人，餐饮就有市场。

酸辣粉在哪学，酸辣粉，重庆著名特色小吃之一，主要以麻、辣、鲜、香为主。其汤底一般采用猪大骨进行熬汤。然后再配以花生米，酸豆角，辣椒油，果子油，醋，香菜，鸡精，精盐等调味料，按照一定的比例进行配制而成

酸辣粉在哪学

本校采用理论加实践的教学方式，以实践为主，理论为辅，学习期间吃住免费大概流程是这样的：由师傅做、学员看。师傅边做边讲，学员边看边作记录。不懂就问师傅。然后学员做，师傅看。做的不正确师傅就指出，并重新示范。确保每个环节都抓得牢牢实实，直到学员做到得心应手，挥洒自如，才进入下一步练习。从下料入手，一直到拿出成品。学员自己品尝，师傅也要品尝。成不成功，缺点在哪里，学员要自己检查，查不出，师傅指出来。由学员反复地做，一直做到自己和师傅都满意，才算合格。

学习内容包括：泡粉，煮粉、高汤熬制、油辣椒的制作、秘制红油的制作、原材料的选用以及各种调料的配制比例等全套技术。河南鲜香源小吃之手工酸辣粉，以地道川味为基础，从用料和口感上都完全还原了正宗酸辣粉的制作工艺和口味，此外，并融合了现代社会人们饮食习惯，口感爽滑、麻辣鲜香，一经推出就受到了食客们的喜爱，成为到店必点的美食之一。

## 酸辣粉制作

材料：红薯粉条，油菜，香菜，花生，黄豆，辣椒油，生抽，醋，白胡椒粉，猪骨汤，水。

### 制作方法

- 1.红薯粉丝提前用冷水冲洗一遍，然后泡至无硬心；香菜洗净切碎，油菜洗净控水备用；花生洗净擦干水分备用，黄豆用冷水泡2小时左右。
- 2.平底锅内放一大勺油，放入花生小火炸至花生变的酥脆后捞出控油；泡好的黄豆用厨房纸巾吸一下水，放入平底锅内，中小火将黄豆炸至酥脆后捞出控油；炸好的花生和黄豆。
- 3.开始调酸辣粉的汁，碗内放一大勺的辣椒油；放入2勺生抽、3少醋，和一点点的白胡椒粉调匀；再放入2大勺的骨头汤调匀（我放的前一天煲的骨头汤，没有的话用水代替也可以），调味汁的量控制在碗的1/2左右即可。用筷子蘸一点调味汁尝一下咸淡，觉得味道不够的话再酌情加调味料。
- 4.另起锅，开一锅水将泡好的红薯粉条煮至无硬心即可；在红薯粉丝煮至快熟时将洗好的油菜放进锅里烫熟；将煮好的红薯粉条和油菜捞出控水，然后放进调料汁内，撒上香菜末和榨好的花生、黄豆即可。

酸辣粉，重庆著名特色小吃之一，主要以麻、辣、鲜、香为主。其汤底一般采用猪大骨进行熬汤。然后再配以花生米，酸豆角，辣椒油，果子油，醋，香菜，鸡精，精盐等调味料，按照一定的比例进行配制而成。

我们膳学派培训推出的酸辣粉的制作是在酸辣粉原有基础上,经过精心改进秘制,不添加任何香精、色素。把酸辣粉的味道演绎的淋漓尽致；润滑顺口，筋而不腻；所用的辣油好吃不上火，让不吃辣的人也能接受；汤头更是精心选材，高汤采用鸡骨、猪骨慢火熬煮，再加以数种中草药调配而成，汤白而不浑，汤香而不腻，底料选用上好的花椒，桂皮、香叶等炒制而成，麻、辣、鲜、香、浓五味俱全。让人回味无穷。