

# 天津面食培训 西安赵家腊汁肉 面食加盟培训

产品名称	天津面食培训 西安赵家腊汁肉 面食加盟培训
公司名称	西安赵家腊汁肉餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	西安市高新区高新四路中段（原赵家坡村）
联系电话	13119135353

## 产品详情

面条含有一定量的蛋白质，但它不是优质蛋白质，因为这种蛋白质中缺乏一种十分重要的氨基酸。因此，只靠面条不能保证身体对蛋白质的需要，必须通过奶酪和肉等其他食品来补充所缺乏的蛋白质。基于此，面食加盟店十家大品牌之一的赵家腊汁肉，在产品搭配方面，除了配备浓郁鲜香的高汤之外，还配备了蔬菜、菌菇、豆制品及不同的肉类，使赵家腊汁肉具备了美味、营养、健康的优点，满足了消费市场的需求，为品牌树立了特有的形象。

### 4.面要用手擀面。

面要做到韧、劲道，沸水出锅有光泽。通常是生面做好，揉团，蒙上湿布方五六个小时才擀，这样面有韧劲，易于擀薄切细，沸水出锅有光泽，面劲道滑润。

### 5.配汤：

选铁锅更好，注清水，旺火沸腾，放入肉臊子，再让水沸腾。后将准备的木耳、鸡蛋、黄花菜、底菜入锅，并根据需要再行调味，旺火滚沸后文火热之，加漂菜。汤要注意色正，即红，鲜，亮。汤味也可根据口味微调，但要保持酸、辣、鲜基本口味，汤成。将热汤浇到刚出锅的面上即成一碗汤滑味鲜、香美可口的臊子面。配汤是臊子面的关键所在，所谓一碗面，七分汤，汤很重要。

以上即为臊子面的基本做法，而要做得一手地地道道的臊子面，要注意许多细节，炒肉臊子和配汤时尤为重要。岐山臊子面味以酸辣为主，要在配汤时注意。关中其他地方依据也有各自口味。一般而言，越靠西的地方醋放得越少，越靠南的地方辣椒放得越多。

面食，用面粉制作的食品的总称。

各式面食成品面食从熟制方法上可以分为蒸、煮、烙、煎、烤、炸、焖等几大类型。制作的

方法不同营养素损失也有所不同。面食的制作技术一般有三步。

一是搅拌，混合。搅拌的几个特殊名词与动作包括：

1.起泡:将固体脂肪与原料搅拌后产生泡沫，当混合物开始变软或体积减少时即应停止搅拌。对油脂于搅拌时能办入空气的称为油脂的起泡值,起泡值的大小会影响蛋糕的体积与品质。

2.搅打:混合各种配料，可藉助搅拌器起泡，目的在使空气打入面团并扩展面筋。面食

3.摺叠:将底层翻到上层的混合动作，可用橡皮刀操作，使配均匀混合，致使面筋扩展。

4.揉:用手或搅拌钩将各种配料混合，揉要视面筋扩展的程度而定。面团搅拌的目的为加速面粉吸水形成面筋透过往返停的搅打破坏面粉表面的韧膜,使水分均匀浸润面粉颗，面团搅打的程度除以手感觉及眼观察外，没有其它好方法决定时间的长短。一般搅打的过程分成6个阶段:(1).

起阶段，(2).卷起阶段，(3).面筋扩展期，(4).完成阶段，(5).搅打过程，(6).面筋打断。