

延安特色凉皮培训在线咨询 赵家腊汁肉

产品名称	延安特色凉皮培训在线咨询 赵家腊汁肉
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

凉皮是一种陕西特色的小吃，筋薄是凉皮的特色，口感顺滑，细腻劲道，受到了人们的欢迎。凉皮在冬天食用能起到保暖的作用，在夏天食用可以起到消暑的效果，是一种四季都适合的美食。但是生活中很多人对于凉皮不了解，我们来看一下凉皮的功效主要有那些？

凉皮富含丰富的维生素和蛋白质，能够为人体提供一定的营养，我们在生活中可以适当的食用，在食用的时候的搭配好酱料或者是小菜，使得凉皮的滋味更加的美味。

凉皮的制作步骤

- 1、500克面粉，3克左右的盐，和成面团，盖上湿布醒30分钟左右
- 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(PS: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。

米皮的香料水（批量）：

先将小茴香粉5克，花椒20克，八角10克，丁香2克，桂皮2克，盐10克，放入1000克清水中，煮沸，

10分钟后关火，然后静置10小时在过滤取水即可。

熬制醋（批量）：

米皮里面的醋也需要熬制，重新起锅，里面加水300克，然后依次放入草果2个、桂皮2克、八角3个、香叶1克，烧开后倒入1500克醋熬约10分钟即好。