

刀削面全套培训，日照刀削面培训

产品名称	刀削面全套培训，日照刀削面培训
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

产品详情

刀削面全套培训，日照刀削面培训

请花十秒钟时间联系我，绝不会让您失望！

汉族面食。流行于北方。操作过程：将面粉和成团块状，左手举面团，右手拿弧形刀，将面一片一片地削到开水锅内，煮熟后捞出，加入臊子、调料食用，以山西刀削面最为著名。山西刀削面因其风味独特，驰名中外。刀削面全凭刀削，因此得名。用刀削出的面叶，中厚边薄。棱锋分明，形似柳叶；入口外滑内筋，软而不粘，越嚼越香，深受喜食面食者欢迎。它与北京的炸酱面、河南的烩面、湖北的热干面、四川的担担面，同称为中国五大面食，享有盛誉。

刀削面全套技术制作培训内容：

山西是面食之乡，面食种类繁多，其中以刀削面最为有名，可谓“面食之王”，它有内虚外筋、柔软光滑、易于消化等特点，与北京炸酱面、河南烩面、湖北热干面、四川担担面被誉为中国著名的五大面食。刀削面是山西人民日常喜食的面食，因其风味独特，驰名中外。刀削面全凭刀削，因此得名。用刀削出的面叶，中厚边薄。棱锋分明，形似柳叶；入口外滑内筋，软而不粘，越嚼越香，深受喜食面食者欢迎。在山西各地的刀削面中，最出名的莫过于大同的刀削面，可称“面食王中王”。

大同刀削面物美价廉，色、香、味俱全，形成了独特的大同风格，很多外地朋友来到大同，在品尝之后，都赞不绝口。一些本地游子，在回到家乡之后，都要先赶去削面店，去吃一碗刀削面，来解日夜思念之情。

在大同，一个刀削面馆的成与败、存与亡，都关系到这个面馆的面里的臊子的配方。这是与山西太原的刀削面不同的地方，大同刀削面不仅仅是工艺的独特，还有味道的独特，所谓在大同百家百味，面馆老板可以把面馆给了你，但是臊子配方，你可是重金难买啊。这也就是为什么在大同，刀削面好吃的地方不一定是豪华饭店，也许就在你家门口街摊上。

一般6-7天左右，视个人情况而定。公司承诺：传授正宗配方；现场实践学习；支持免费技术升级！让每位学员高高兴兴的来，开开心心的走！

关于刀削面还有一个古老的传说。蒙古鞑靼侵占中原后，建立元朝。为防止“汉人”造反起义，他们将家家户户的金属全部没收，并规定10户用厨刀一把，切菜做饭轮流使用，用后再交回鞑靼保管。一天中午，一位老婆婆和好面后，让老汉去取刀，结果刀被别人取走，老汉只好返回。在出鞑靼的大门时，老汉的脚被一块薄铁皮碰了一下，他顺手捡起来揣在怀里。回家后，锅开得直响，全家人等刀切面条吃，可是刀没取回来，老汉急得团团转，忽然想起怀里的铁皮，就取出来说：就用这个铁皮切面吧！老婆婆一看，铁皮薄而软，嘟囔着说：“这样软的东西怎能切面条？”老汉气愤地说：“切不动就砍。”“砍”字提醒了老婆，她把面团放在一块木板上，左手端起，右手持铁片，站在开水锅边“砍”面，一片片面叶落入锅内，煮熟后捞到碗里，浇上卤汁让老汉先吃，老汉边吃边说：“好得很，好得很，以后不用再去取厨刀切面了。”这样一传十，十传百，传遍了晋中大地。

刀削面全套技术培训，包含材料消耗费，资料费，秘方费，技术指导费，设备使用费，膳学派承诺绝无后续收费。