

担担面培训学习基地，实体一对一教学

产品名称	担担面培训学习基地，实体一对一教学
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

担担面，是四川成都和自贡著名的地方传统面食小吃，据说源于挑夫们在街头挑着担担卖面，因而得名。担担面是将面粉擀制成面条，煮熟，舀上炒制的肉末而成。成菜面条细薄，卤汁酥香，咸鲜微辣，香气扑鼻，十分入味。

青岛膳学派担担面制作方法：

1葱姜蒜切末。油菜焯水断生。麻酱用生抽和料酒泄开。

2少许猪油化开爆香葱花椒、麻椒、干辣椒、香叶。

3拣出炸香的调料爆香葱姜蒜。

4炒猪肉馅儿，加料酒翻炒。

5肉馅儿焦黄了加入芽米碎和红油翻炒。

6倒进泄好的麻酱，加少许生抽、糖、五香粉翻炒。

7关火前烹入少许香醋，加盐和鸡精调整咸淡。

8煮好的面条码上小油菜，浇上肉臊卤，别忘了加花生碎和熟芝麻。

9卤子一次多做一些，放在冰箱冷藏，随吃随取。