

淄博可以教学花甲粉技术，包教包会

产品名称	淄博可以教学花甲粉技术，包教包会
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

花甲粉，又名花甲米线，是一种用锡箔纸将营养美汤与花甲、米线封闭式的熬制而成的菜品。具有滋阴明目，软坚，化痰，益精润脏的作用。花甲的学名是文蛤，也被称为蛤蜊。花甲粉富含蛋白质、脂肪、碳水化合物、铁，钙，磷、碘、维生素、氨基酸和牛磺酸等多种成分，是一种低热能、高蛋白的菜品。青岛膳学派花甲粉做法步骤:花甲500克，适量的葱花、辣椒、姜片、蒜头、蚝油、鸡精、香菜等。1.花甲洗净备用，粉先用冷水泡，在用开水煮开放在冷开水里，备用就可以了。2.高汤300克烧开，再加入少量的花甲和上面的原料放入锡纸中，再放入专用烤炉烤几分钟。3.待花包好的锡箔纸冒热气的时候速打开加入葱花及味精拌匀即可。花甲提前要泡一段时间，吐尽沙子，可以在水里放点盐，这样会吐沙吐的更加干净。食用前加点醋风味更佳。

青岛膳学派花甲粉是一种风靡夜宵市场的风味小吃，醇厚新香的花甲、细腻清爽酱汁与嚼劲十足的米粉完全融合在一起，让人齿留余香，吃了还想吃。花甲粉又分为麻辣味、香辣味与五香味，让人辣的鼻尖出汗，辣的干爽过瘾，辣的流连忘返。花甲粉不仅是味道好吃，更重要的具有很高的营养价值，可以起到滋阴明目、益精润以及降低胆固醇的作用。

膳学派花甲粉培训内容：

- 1、锡纸和粉丝的认识与挑选;
- 2、花甲的养护与“减沙”处理方法;
- 3、特色花甲汤底的配方与炒制技巧;
- 4、秘制“开心酱料”的制作及独特调配方法;
- 5、锡纸碗的制作和使用方法;
- 6、开心花甲的具体制作流程和全部核心技术;