

临沂专业拉面技术学习，技术配训

产品名称	临沂专业拉面技术学习，技术配训
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

临沂专业拉面技术学习，技术配训001

兰州拉面是兰州较具特色的大众化经济小吃。正宗的兰州牛肉拉面，是回族人马保子于1915年始创的，当时马保子家境贫寒，为生活所迫，他在家里制成了热锅牛肉面，肩挑着在城里沿街叫卖。后来，他又把煮过牛、羊肝的汤兑入牛肉面，其香扑鼻，大家都喜欢他的牛肉面，他突出一个清字。接着他开了自己的店，不用沿街叫卖了，就想着推出免费的“进店一碗汤”，客人进得门来，伙计就马上端上一碗香热的牛肉汤请客人喝，爽，醒胃。吃牛肉面往往要超出平常的食量，一碗面直吃得发梢冒汗，还要将酸辣的清汤喝个精光。

兰州牛肉拉面，又称兰州清汤牛肉面，是“中国十大面条”之一，是甘肃省兰州地区的风味小吃。它以“汤镜者清，肉烂者香，面细者精”的独特风味和“一清二白三红四绿五黄”，一清（汤清）、二白（萝卜白）、三红（辣椒油红）、四绿（香菜、蒜苗绿）、五黄（面条黄亮），赢得了国内乃至全世界顾客的好评。并被中国烹饪协会评为三大中式快餐之一，得到美誉“中华较好面”。

膳学派传授正宗兰州牛肉拉面的拉面技艺、汤料秘方、辣子油的制作、煮肉熬汤以及牛肉面店凉菜和各种常见面食的制作等所有技术。采用理论与实践紧密结合以实践为主的教学模式，保证每一位学员都能学会正宗兰州牛肉面的全套技术。

膳学派兰州牛肉拉面速成班培训内容：

- 1.全套的兰州牛肉拉面制作方法：包括较基础的和面、捣面、揉面、拔剂子、拉面（手法及10多种面型）、关键的调汤、煮肉、炸辣椒油、配方的配制。
- 2.五种牛肉拉面制作：清汤牛肉面、酸菜牛肉面、红烧牛肉面、麻辣牛肉面、番茄肉酱面；
- 3.四种地方特色面食：刀削面、香辣肉酱面、羊肉面片、兰州正宗炒拉条；

4.特色风味：炆拌凉菜、新疆大盘鸡、烤肉、凉皮。

5.开店指导：店面经营管理、成本核算等。

膳学派长期提供函授(函授就是提供项目的详细文字资料配方配料与教学视频)技术服务，函授一般为正常学费的一半，提供后期电话咨询服务，如果感到自己学不会，也可以补齐学费到学校实地学习。如果您的时间充足，建议较好来学校实地学习。