

潍坊凉面学习培训，包教包会

产品名称	潍坊凉面学习培训，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

凉面，又麻又辣又甜，还带点酸味，吃起来百味交陈，凉面重点全在调料上，它分为底碗调料和汤汁调料，底碗就是用香油、花椒、味精、盐、糖等十几调料而制作的底料，而汤汁则是由猪骨肉以及海米、墨鱼、扇贝、鱿鱼等海鲜一起放入鸡汤内炖制而成，当热腾腾的面条出锅时，先倒入铺好底料的碗中，然后再加上熬制4小时的汤汁，较后搅拌食用。味道里既有海鲜的鲜味又有猪肉的香味，又有调料的麻味辣味以及些许糖的甜味，综合而言就组成了鲜味了。

青岛膳学派凉面培训课程安排:

- 1：红油、麻油、芝麻酱、鲜酸汁的制作技术;
- 2：洗面技术，凉皮、米皮制作技术;
- 3：盐炒花生、各式凉拌菜的制作技术;
- 4：三色凉面、炸酱凉面、朝鲜冷面制作技术;

5：七色凉皮、蔬菜米皮、黑米皮等制作技术；

6：红油凉面、酸辣凉面、鸡汁凉面制作技术；

7：米凉粉、豌豆凉粉、炒凉粉技术；

鸡丝凉面底料的识别和配方。

鸡丝凉面的加工方法和炒制方法。

鸡丝凉面味型的调配方法。

鸡丝凉面红油和制作方法。

鸡丝凉面的制作方法。

学习吊高汤的方法和技巧。

汤底勾兑方法和调味技巧。

制作过程中的常见问题和处理技巧。

鸡丝凉面主要原材料的好坏识别等。