

山东可以学兰州拉面技术

产品名称	山东可以学兰州拉面技术
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

拉面学习，青岛哪里有兰州拉面学

请花十秒钟时间联系我，绝不会让您失望！

项目介绍：

兰州牛肉**拉面**

凭仗它:肉烂而香、面细而长、汤浓郁而纯香为特征再加上它:1清(汤要清)2白(萝卜白)3红(辣椒油要红)4绿(香菜蒜苗要绿)5黄(拉出的面条要黄)构成鲜明的颜色比照愈加诱发人的胃口吸引广阔门客前来品味,由此也得到大家的认可和青睐,使得兰州拉面众所周知 人人皆知，人人爱吃，牛肉拉面大碗好吃。

项目名称：兰州牛肉拉面、拉面

适合对象：想从事**餐饮**、**小吃**行业的学员

培训费用：详细报价以及资料点击咨询获取(在线客服咨询)

授课时间：9:00-12:00 13:00-17:00

开课日期：随到随学、不会周六日

售后服务：提供后期全套技术支持及服务，可免费后期复学!

兰州拉面的培训课程：

- 1、兰州拉面的原料、配料的选取、初加工与保存。
- 2、兰州拉面各种香辛料的作用及分类，香辛料包的选材、配方、配比及煨制。
- 3、兰州拉面高汤、稍子、秘制红油、秘制酱等的制作。
- 4、兰州拉面等主料及配料的全部制作流程。
- 5、学员实践学习兰州拉面的制作工艺及流程。
- 6、根据学员地域不同，调制出适合当地口味的拉面。
- 7、兰州拉面发面的配比技术和和面手法。
- 8、兰州拉面多种开胃菜的制作方法。
- 9、店面选址及经营管理技巧。

学拉面过程：

从最根底的和面，揉面、拔剂子、拉面学起，根底学好后，进行煮汤，煮肉、调汤的配方传授，和新型绿色拉面剂的运用及炸制辣椒油的制作方法兰州牛肉拉面：选面-和面-醒面-溜面-拉面-煮面牛肉的卤制，清汤、红汤的制作工艺，中心调汤工艺等等。

拉面这一技能，手握两端，两臂均匀用力加速向外抻拉，然后两端半数，两端一起放在一只手的指缝内(一般用左手)，另一只手的中指朝下勾住另一端，手心上翻，使面条构成绞索状，一起两手往两头抻拉。

兰州拉面，清淡、爽口、实惠、价廉。而且拉伸起来风情万象，令无论南方人、北方人还是外国朋友，均感到奇妙无比，不可思议!我们把它视之为面食艺术的造型表演，实不为过。兰州清汤牛肉面，不仅具有牛肉烂软，萝卜白净，辣油红艳，香菜翠绿，面条柔韧、滑利爽口、汤汁、诸味和谐，香味扑鼻，诱人食欲等特点。

兰州人的一天是从早上一碗热气腾腾的牛肉面开始的，这已经成为兰州人生活当中很自然的一部分。兰州拉面遍布全国，但它只是兰州牛肉面的一个复制品，并非正宗的兰州牛肉面。兰州牛肉面讲究“一清(汤清)、二白(萝卜白)、三红(辣椒油红)、四绿(蒜苗绿)、五黄(面条黄亮)”，这些特点是外地拉面所不具有的，其味道自然不能和兰州牛肉面相比。所以去兰州，不要再傻乎乎的说:老板来一碗兰州拉面。而兰州除了牛肉面，还有很多不可错过的美味。酿皮子酿皮子，回族风味小吃之一，用面粉制作而成。酿皮色泽晶莹黄亮，半透明如玉，切成筷子粗细的长条状食品，再加上酱油、香醋、蒜汁、辣椒油等调料即可食用。酿皮子价廉物美，其味酸辣凉爽，柔韧可口，是一种大众化的地方风味食品。尤其在炎热的夏季，清凉的酿皮子颇受人们欢迎。