

# 炒面炒饭技术培训，城阳炒面炒饭学习

产品名称	炒面炒饭技术培训，城阳炒面炒饭学习
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

炒面炒饭技术青岛哪里可以学

请花十秒钟时间联系我，绝不会让您失望！

【培训内容】：炒主食、炒饭、炒饼、炒面、炒河粉等等

培训课程：

主料、辅料的选择认识、初加工方法。

培训炒饭粉、炒饼、炒面、炒河粉等与辅料的组合搭配方法。

培训炒至过程先后下料顺序。

培训调味、调色方法技巧。

培训炒主食经营定价原则。

炒饭炒面操作简单，好似谁都能做，即便如此北京品味轩老师专业大厨潜心研究独家秘制酱料，各种味型符合大众口味!简单的炒饭也能做出大餐山珍海味的美食美味!!!!

很多地方也往往用最简单的炒米饭来衡量师傅的基本功。由此可见，虽然看似简单，实际上却不简单。所以到现在每个地方的主食里面，都少不了炒米饭，也改良除了很多米饭，比如黄金炒饭，蛋炒饭，扬州炒饭，咖喱牛肉饭，回锅肉炒饭，老干妈炒米饭等等。

炒饭这是个最简单也最考验火候和刀工的，米饭要颗颗分明，还不能太软。配菜从色彩上首先让人赏心悦目，然后再下来是味道，食材的清香米饭的香甜，简单的蛋炒饭也不简单呢!

炒饼是一种传统面食，北方地区主食的一种，多见于山西、河北、河南、北京一带。炒饼做法是将熟饼切成细条或丝状，然后加油爆炒而成。分素炒和肉炒，前者只放绿豆芽做辅料。

炒拉条是北方的一种面食，主要成分是面粉，在调粉时放些盐或碱水，把面粉团拌来揉去，直到软硬适中，弹性很大，可塑性极强时，然后手轻力匀，反复拉扯四五次，不断一根，而成为宽细、圆扁不同的匀称面条。入锅爆炒，出锅前放入孜然，口味独特。