

东营正宗凉皮技术培训

| | |
|------|-----------------------|
| 产品名称 | 东营正宗凉皮技术培训 |
| 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

威海哪里学凉皮技术，口碑好专业教学

请花十秒钟时间联系我，绝不会让您失望！

凉皮培训课程由本学校专业老师为您详细介绍陕西小吃培训-凉皮培训，希望下面的介绍对你有所帮助，同时希望可以帮助到浏览此文字的客户，如有不明白的地方可具体咨询秦创老师

详情

1、凉皮介绍

凉皮是陕西，河南，甘肃非常受欢迎的传统小吃。一些地区因方言发音不同而称“酿皮”，以陕西凉皮最为著名。口味有麻辣，酸甜，麻辣，香辣等各种口味。

凉皮历史悠久，据说源于秦始皇时期，距今已有两千多年历史。

2、凉皮制作方法

在一斤面粉里加入三克左右的盐，兑上凉水和面，面可以和得硬一点。将面团醒十多分钟，找个大点的盆，倒入一点凉水，不要没过面团，在面团一半的位置为宜，开始洗面。就是在水里揉面。揉到面水很浑浊了就换一盆水，之前洗面留下的水不要倒掉，统统倒入一个大锅里留好了。过会儿还能派上用场呢。面在水里洗上四、五遍就可以了，留下的是有点发黄的面筋，盆里是雪白的洗面水。洗好的面筋可以蒸也可以煮，蒸的有蜂窝，煮的劲道。我喜欢煮的，小时候奶奶总煮面筋，炒着吃、拌着吃都美味。煮面筋的方法很简单，面筋直接放水里煮，水开后大火煮十多分钟即可。

洗面的水放在一个大锅里沉淀三四个小时，其间不要随意碰它。沉淀后的洗面水，上面的水是清的，面粉都沉淀到盆下了。把上面的清水倒掉。然后用勺子将沉在盆底的面搅匀，把面水用筛子过一遍，筛掉面水里的面疙瘩。留下没有杂质的面水。

准备两个平底的不锈钢盘子替换着用。在每个盘子上刷一层薄薄的熟油。（熟油就是把炒菜用的油烧热后放凉。在平盘里倒一勺面水，放入已经烧开水的锅中，盖上锅盖隔水煮分钟左右，面皮的薄厚自己掌握。把已经蒸好的面皮连盘子一起放到凉水盆里，让面皮冷却一点。这个时候可以把另一个盘子刷油倒入面水放到入锅蒸。面皮稍凉后可从盘中揭下。蒸好的面皮是半透明的，很有韧性。在每层蒸好的面皮上图上熟油，防止面皮之间粘连。把做好的面皮放在一起。凉皮到此制作完成，剩下的就是拌凉皮了。

3、凉皮的学习内容

- 1、辣椒油的制作；
- 2、调料水的制作；
- 3、洗面及面筋的制作技巧；
- 4、凉皮蒸制及装盘技巧。

以上是今天的专业老师为大家总结的陕西小吃培训-凉皮培训的全部内容，通过学校专业人员多年在实体工作中总结出来的经验，如果您对上述内容有不理解的以或其他任何问题可以直接咨询学校的专业客服老师，谢谢合作！