

正宗炸串卷饼学习，临沂炸串卷饼培训班

产品名称	正宗炸串卷饼学习，临沂炸串卷饼培训班
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	1.00/1
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

正宗炸串卷饼学习，临沂炸串卷饼培训班016

民以食为天，吃一直是人们最为关注的问题，那原本普普通通的食材经过厨师的妙手，变成了一道道让人流口水的佳肴。今天给大家讲的就是山东没事--炸串卷饼。炸串卷饼是山东地区著名美食，有人说它源于青岛，也有人说源于潍坊，这也让人引起争议，不过最让人着迷的是它的味道，甜，咸，辣都有，辣又分为微微辣，微辣，麻辣，以及变态辣（让人恐惧）。这也让无数人为之疯狂。接下来留给大家讲一下这美味的炸串卷饼的做法。

正宗的炸串卷饼每一道工序都很讲究，卷饼要特质的薄饼，做法也是与众不同，普通和面是用凉水或温水，而炸串卷饼的和面，要用开水和面，先准便好面粉，然后在里面加水，然后等一会，重复上一步，最后让他们充分混合，面盆里有一个一个疙瘩这个时候就需要考验功夫了，只有有多年经验的老师傅才能精确到把握力道和时机，让面里的那一个个小疙瘩呈现雪花状，美味和技艺完美融合的美。下来就可以用手，把这些疙瘩揉到一起了，然后把这些面都揉成了一个比较光滑的面团就可以了。

接下来下来就是盖上保鲜膜，然后就可以制作薄饼了，做好的薄饼呈圆形，半透明，散发淡淡的麦香，即使未添加任何调料，就只是香味，也不禁让人流口水。准备好薄饼，之后，就是要准备薄饼的灵魂--调料，调料做的好不好决定了卷饼的味道是否正宗好吃。正宗调料的成分很多，很杂，正因如此，才使得调料的口味美味无比，让人不能自拔，制作调料需要准备的主要配料有甜酱、热油、芝麻等等，首先需要准备好优质地道的甜酱，然后需要准备特选芝麻，将特地选的芝麻放在炸完麻辣串的锅里反复翻炒，这时一定要不停的翻炒，不然芝麻容易受热不均匀，而导致芝麻部分变糊，这样调料的口感就会大打折扣，当炒出芝麻的香味后，就可以盛出来准备调制调料了。然后，将芝麻倒在面板上，然后把压碎的芝麻倒在甜酱上，再根据自己的口味添加辣椒粉和胡椒粉，搅拌均匀，这样调料就做好了。

油炸小吃适合在很多地方卖：大学城、小吃一条街、菜市场、大排档、旅游景点、地铁口、公交旁，大工厂附近等地方，只要人多的地方就是小吃车的销售魂地。油炸小吃培训满口香全程提供技术指导和升级，免费多个品种技术培训，免费转让技术，保姆式手把手传授。

油炸是近几年冒出来的一系列休闲小吃，一般聚集在大小城镇、街头巷尾、十字街头、闹市场所、学校周边、夜市摊点、车站码头、商业区域等地。

油炸，具有独特的焦香味和浓郁的料香味,食后回味无穷、口齿生香、百吃不厌、欲罢不能,吃了还想吃。鸡排因为其特殊食用型态及多变化的口感，突破了以往肉食小吃的局限，所以炸鸡排已非单纯的肉食炸物，而在小吃界被赋与新的定位，后来更因为食用时颇具机动性及饱足感，迅速攻占大街小巷与各大夜市，成为普遍的小吃之一。