

临沂油泼面培训，油泼面学习

产品名称	临沂油泼面培训，油泼面学习
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

临沂油泼面培训，油泼面学习016

油泼面是陕西传统的特色面食之一，起源于明代，并以咸阳油泼面最为著名，有鲜香味、酸辣味、香辣味。

油泼面是一种很普通的面食制作方法，将手工制作的面条在开水中煮熟后捞在碗里，将葱花碎、花椒粉、盐等配料和厚厚一层的辣椒面一起平铺在面上，用烧的滚烫的菜油浇在调料上，顿时热油沸腾，将花椒面、辣椒面烫熟而满碗红光，随后调入适量酱油、香醋即可。也可另外加入腊汁肉、青椒土豆丝、青椒鸡蛋、西红柿鸡蛋等搭配食用。

开膳学派油泼面店面，不用走合作自己小本创业即可，到膳学派来学习不仅可以学到完整技术，还有一手实操能力，不耽误经营。有师傅做指导，再加上自己实操练习，三五天的时间就可以学好，以前油泼面在其他地方是吃不到正宗的，因为民间有一句俗语，叫陕西女子不对外。基本上都是嫁到了本地的地区，所以其他地方一般没有正宗的油泼面吃的，但是随着社会进步，西商也在全国，全世界各地都生根发芽了，我们膳学派的学员就有在美国达拉斯，加拿大温哥华开店的，现在想想，在汉堡西餐的国家里，也能吃到一碗油泼面，也真是挺神奇的！

教油泼面哪家好膳学派小吃品牌一直都在市场上极有人气，合作店更是遍布众多城市，店面的生意也很不错，由此可见，它是值得信赖的优秀项目。正宗油泼面培训一份学费可以两个人学习，凡来我校学习小吃技术的学员，包吃包住，包教包会，学不会不收学费，免费技术升级，免费开业指导，让您一切后顾之忧！特别声明：凡在本校学习过的老学员，下次再学习其他项目可享受特殊优惠！，膳学派小吃培训学校是您较佳的选择，河南省较大的教育平台，师资力量雄厚，较专业的小吃技术，配方配料公开化，小本创业投资稳，收益快，是您创业的好帮手。

做法

食材准备

主料：面条

辅料：油、娃娃菜、蒸鱼豉油、芝麻、盐、豆苗、干辣椒粉、麻椒、绿豆芽、蒜薹等

制作步骤

- 1、小葱切碎，娃娃菜切成大小合适的块。豆苗要摘去须根，洗净沥水。
- 2、锅里加清水，大火烧开后，加一小勺盐，再放入鲜面条，煮至七八成熟，就是煮至面条里有一点白芯。将豆苗和娃娃菜扔入锅中，待锅子再次沸腾即可将面条和娃娃菜豆苗捞出。
- 3、面条、娃娃菜和豆苗捞出之后过凉水，然后沥净水分。沥水之后的面条放在大碗中。

油泼面

- 4、在面条上分别放上葱花、芝麻、麻椒粉、辣椒粉、盐，再淋上适量的蒸鱼豉油。
- 5、重新起锅，倒油，油要多一些，大概是平时炒菜用量的两倍，烧至油微微冒烟，将热油淋在调味料的表面，食用前拌匀。