

日照油泼面技术培训教学流程，学习油泼面多少钱

产品名称	日照油泼面技术培训教学流程，学习油泼面多少钱
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
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

泼油是油泼面的关键：较好，油要多，但不能过量。泼好的面条要根根带油，但碗底不能存油，碗底如果存油那油就多了，吃时有油腻感，不好。第二，油要热，但油温不能过高。泼油时如果油温过高，泼出的辣子油颜色发黑，发暗。不但不好看，也不好吃。如果油温低，辣子就泼不熟，一是没有辣子的香味，二是辣子油的颜色过浅，不好看。如果泼面时油温掌握的恰到好处，那泼出的面不但有浓郁独特的辣子香味，而且泼出的辣子油色泽均匀，红中透亮，好看。

青岛膳学派培训教学流程：

- 1、面条的制作原理
- 2、和面比例，和所需原材料
- 3、实践动手操作和面手法
- 4、煮面的时间把握，出品，装碗的注意事项。

5、油泼面的定位和经营技巧。

百搜不如现场一看，图片看不出味道，电话里不知道具体服务，欢迎您来青岛膳学派餐饮培训实地考察。

青岛膳学派小吃培训承诺：不敷衍了事，认认真真教好每一位学员，每一位在我们青岛膳学派学习过的学员都将终身得到我们的支持和技术升级，无论何时，只要有技术上的问题，都可以电话咨询老师们或亲临本学校进行再学习，直到学会为止！