肠粉技术培训,日照广东肠粉技术培训班

产品名称	肠粉技术培训,日照广东肠粉技术培训班
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

肠粉虽然非常火爆,但想要学到正宗口味却并不是一件容易的事,青岛膳学派肠粉传承了地道工艺,选材精良,制作讲究,保障了每一份肠粉都有较好的口感品质。肠粉看似简单,想要制作出地道的风味却并不简单,青岛膳学派小吃技能培训是一家已经成功运营九年的品牌,不管是知名度还是人气都具有绝对的优势。

青岛膳学派食材:水,蚝油,生抽,老抽,盐,鸡精,鲜香粉,蒜蓉,小洋葱,花生油,猪油,生粉

青岛膳学派做法:

- 1、鸡架骨2斤,猪皮1斤,洗干净以后放入锅中,加入清水烧开后小火熬1~2个小时
- 2、将花生油倒入另一个干净锅中,大火烧到180°为止
- 3、将小洋葱、蒜蓉放入油锅里炸,炸至金黄色为止

- 4、然后把油锅所有的东西放入高汤里
- 5、接着把余下的材料全部放入高汤中
- 6、继续煮五分钟以上
- 7、较后捞起残渣,将生粉用水化开,倒进去勾芡即可

青岛膳学派米浆配方

较好种方法:直接到外面买肠粉专用粉,一斤粉配1.7斤的水,加50克 生粉,50克玉米淀粉

第二种方法:买粘米粉代替肠粉专用粉,其他一样。

第三种方法:米:水=1:3的比例打成细腻的米浆,加入50克生粉,100

克玉米淀粉

剩下的步骤就是腌制配菜了,这个可以按照口味自己决定腌制怎样的,不过要是做广东肠粉的话,可以做的口味清淡偏甜一点,这样必要符合广东人的口味,比较会受欢迎。

合作方式:

(1)抽屉式肠粉

马蹄牛肉肠、香菇猪肉肠、罗汉上素肠、玉米猪肉肠、新鲜猪杂肠、蒸米粉、蒸河粉

(2)布拉肠

马蹄牛肉肠、韭黄鲜虾肠、香菇猪肉肠、罗汉上素肠、玉米猪肉肠、新鲜猪杂肠、新鲜猪腰肠、传统叉烧肠、

(3)云浮石磨肠粉

马蹄牛肉肠、韭黄鲜虾肠、香菇猪肉肠、罗汉上素肠、玉米猪肉肠、新鲜猪杂肠、新鲜猪腰肠、传统叉烧肠