

潍坊正宗打卤面技术培训学校

产品名称	潍坊正宗打卤面技术培训学校
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

潍坊正宗打卤面技术培训学校001

膳学派。吃打卤跟炸酱所不同的地方，吃余卤黄瓜丝，胡萝卜丝，菠菜，掐菜，毛豆，藕丝都可以当面码，要是吃勾余的卤，则所有面码就全免啦。吃余儿卤，多搭一扣的一窝丝(细条面)，少搭一扣的帘子扁(粗条面)，过水不过水，可以悉听尊便。要是吃混卤面条则宜粗不宜细，面条起锅必须过水，要是不过水，挑到碗里，黏成一团就拌不开了。混卤勾的好，讲究一碗面吃完，碗里的油仍旧凝而不泻，这种卤才算够格，这话说起来容易，做起来可不简单啦。此卤做酱拌面食用口感尤佳;此打卤面中选用的猪肉为凤头肉，凤头肉的肉皮薄，微带脆性，瘦中夹肥，肉质较嫩。酱汤有丰富的动物和植物蛋白质，面汤有较好的健脑作用。

打卤面口味种类：鲜蘑肉丁卤、尖椒肉丁卤，青椒鸡蛋卤，木耳火腿鸡蛋卤，土豆胡萝卜肉丁卤、韭菜鸡蛋卤，西红柿鸡蛋卤，蒜苔鸡丁卤，香菇豆角肉丁卤等等。专业老师一对一亲自示范，手把手教，学员全程实操，老师在旁边监督指导，包教包会,新乡美食中心餐饮小吃培训学校十几年教学经验，学习有保障，专业培训师傅手把手进行教学指导，包你学习满意，成功创业！

膳学派培训学校的各种小吃美食经过多位资深老师改进，口味佳，味道正宗。学校培训设备设施齐全，任职老师均来源于资深老师傅，老师经验丰富技法娴熟，采用循环教学及阶段考核的课程模式，确保每位学员都可以学会学精。新乡百味源小吃培训师傅从选材开始到切工、秘方的配制、腌制时间控制、制作等过程手把手现场培训。学员随到随学，亲手操作，理论与实践相结合，包教包会，免费提供经营方案，指导开店，确保学以致用，成功经营。

做余儿卤一定要比一般汤水要口重点，否则一加上面，就觉出淡而无味来了。既然叫卤，稠乎乎的才名实相符，所以勾了芡的卤才算正宗，勾芡的混卤，做起来手续就比余子卤复杂了，做料跟余子卤大致差不多，只是取消鹿角菜，改成木耳黄花，鸡蛋要打匀甩在卤上，如果再上火腿鸡片海参又叫三鲜卤啦，所有配料一律改为切片，在起锅之前，用铁杓炸点花椒油，趁热往卤上一浇，嘶拉一响，椒香四溢，就算大功告成了

在学校附近或者建筑工地附近，总是能看到卤面的店面，因为这种提前做好的面，出餐非常快，直接盛出来就能上餐，特别适合集中就餐和客流量大的地方经营。味道也十分的鲜美，还可以搭配赠送的汤之类，是不错的经营方式。卤面虽然简单，但是面的制作和卤菜汁的调味是最关键的，要想做的好吃可是有技巧的哦

想学正宗的陕西美食和美食故事的话，那就快来膳学派，上到专业的小吃做法，小吃配方，下到小吃的历史渊源，开店的经营须知，应有尽有！