

济宁烤冷面培训地点，烤冷面小吃培训

产品名称	济宁烤冷面培训地点，烤冷面小吃培训
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

济宁烤冷面培训地点，烤冷面小吃培训018

街边小吃的魅力相信没有多少人能抵抗的了，各种各样的美食小吃充实着大家的生活，甚至街边的小吃比酒店的什么大菜都吸引人，相信每个人都有几种较爱的街边小吃，这期小吃君分享一下街边的“烤冷面”，看看有多少人喜欢这道烤冷面呢！

烤冷面，东北一带特色小吃，主要聚集在各大夜市，学校附近，农贸市场，深受大家的喜爱。烤冷面对火候的掌握也十分重要,有些客户喜欢松软,有些客户喜欢硬一点,这对加水与大小火的是分不开的,特点：松软可口酱香扑鼻，吃起来很劲道，鲜辣醇香。炸冷面有不同的火候讲究，火小的松软，火大的脆爽可口。哈尔滨烤冷面做法，先在烤板上放油，然后将面放上，在朝上的一面打鸡蛋，再将面翻过来。如果面比较硬的话，在鸡蛋熟了以后可以往面下滋水，使面软化。在没有鸡蛋的那面刷酱，放上香菜，洋葱丁等，再放白糖和陈醋。再用铲子切开，就可以吃了！

青岛膳学派烤冷面培训内容：

冷面原料、配料选取、采购、制作、初加工及保存。

烤冷面制作方法和流程。

实践学习烤冷面制作工艺及流程。

反复练习油温控制，炸制技术。

烤冷面制作时间及注意事项。

烤冷面装盘及保存方法。

烤冷面投资预算分析及风险回避，方法与管理理念交流。

烤冷面调味品及原料的货源渠道。

烤冷面与生意技巧，投资分析，管理。

烤冷面的兴起于年前后，相传是位于密山市二中后门，一盖姓中年男子发明，有碳烤、铁板烤和油炸三种，味道各有差异。目前主要流行铁板和油炸。烤冷面的成本低，味道极棒。所用冷面早期为普通冷面，后期使用特制冷面（比平常市面常见的冷面要薄、软，且加工后不需要经过晾晒的过程），柔软，可直接食用。