

# 潍坊刀削面学习包教包会

产品名称	潍坊刀削面学习包教包会
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

潍坊刀削面学习包教包会003

想学[刀削面](#)技术吗?

刀削面比较早出自山西，是流行于民间的一种水煮面食，为面食中的佼佼者。在山西，无论是城市还是乡村，特别是晋中平遥、介休、汾阳、孝义等地，家庭主妇、少女以及城市中不少” 妇男 “ 都会制作。” 在山西各地的刀削面中，比较出名的莫过于大同刀削面，可谓是“ 面食王中王 ”。

刀削面怎么做?刀削面做法配方?

刀功是比较能体现刀削面的妙处。正宗山西削面的刀是特制的弧形削刀。操作时左手托住揉好的面团，右手持刀，手腕要灵，出力要平，用力要匀，对着汤锅，嚓嚓嚓一刀赶一刀地削，制作刀削面技术要诀是：“ 刀不离面，面不离刀，胳膊直硬手端平，手眼一条线，一棱赶一棱，平刀时扁条，弯刀是三棱。 ”，削出的面叶儿也一叶连一叶，如流星赶月般在空中划出一道弧线落入锅中，汤滚面翻似银鱼戏水，煞是好看。有诗云：“ 一叶落锅一叶飘，一叶离面又出刀，银鱼落水翻白浪，柳叶乘风下树梢。

## 刀削面的种类

酸辣刀削面、[炸酱面](#)刀削面、牛肉刀削面等等

## 膳学派[刀削面培训](#)项目介绍

对于现在越来越多渴望创业的人来说，一个盈利稳定，投资小的项目，是很多人都会选择的。刀削面就是集这些优点于一身，因而，受到消费者的欢迎，深受消费者喜爱，想开家刀削面店，到我们膳学派来学习，能够充分保证你学到有用的东西，并且成功开业。

## 膳学派刀削面培训内容

刀削面，牛肉刀削面，羊肉刀削面，牛肉炒刀削，鸡蛋炒刀削，红烧刀削面

## 膳学派刀削面学习方式

按照刀削面标准的比例配方，老师一对一教学，学员亲自动手操作，反复练习，直到做出学员满意的口味为止，不限定学习时间。

## 膳学派后续服务支持

- 1、一次学习，终身技术免费升级。技术上不断更新，跟踪服务，让学员放心创业;
- 2、原料与设备如果当地买不到，我们可以为你提供原材料代购、配送服务;
- 3、开店过程中不管技术上还是经营上问题，都可以电话咨询我们的老师，遇到没办法解决的问题，还可以免费回来继续学习。

## 刀削面的起源故事

刀削面，是山西的汉族传统面食，为“中国十大面条”之一。相传，蒙古鞑靼侵占中原后，建立元朝。

为防止汉人造反起义，他们将家家户户的金属全部没收，并规定10户用厨刀一把，切菜做饭轮流使用，用后再交回鞑鞑保管。

一天中午，一位老婆婆和好面后，让老汉去取刀，结果刀被别人取走，老汉只好返回。在出鞑鞑的大门时，老汉的脚被一块薄铁皮碰了一下，他顺手捡起来揣在怀里。回家后，锅开得直响，全家人等刀切面条吃，可是刀没取回来，老汉急得团团转，忽然想起怀里的铁皮，就取出来说：就用这个铁皮切面吧！老婆婆一看，铁皮薄而软，嘟囔着说：“这样软的东西怎能切面条？”老汉气愤地说：“切不动就砍。”“砍”字提醒了老婆，她把面团放在一块木板上，左手端起，右手持铁片，站在开水锅边“砍”面，一片片面叶落入锅内，煮熟后捞到碗里，浇上卤汁让老汉先吃，老汉边吃边说：“好得很，好得很，以后不用再去取厨刀切面了。”这样一传十，十传百，传遍了晋中大地。