

# 东营牛杂面技术培训 专业指导

产品名称	东营牛杂面技术培训 专业指导
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	1.00/1
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

### 东营牛杂面技术培训 专业指导002

牛杂面是来自湖北襄阳的传统面食，是以手工面条、牛杂为主要原料做成的面食，各地地方的制作方法都不太一样，各家有各家的秘制工艺，但只要是合口的，那就是一碗好面！牛杂面沿用老法轧面工艺，坚持比普通的面条多轧两道，面中加入蛋清，使其色泽纯白、口感软糯。传统的牛杂面，秘制油是关键，是用牛油、香料熬制出来的，如何汤鲜味美就可想而知了。

膳学派牛杂面加工工艺简单，但又和普通市场上一般的面食技术的配方及工艺均有所不同，从而也造就了牛杂面不可替代的特殊风味小吃，在小吃项目横行的时代，牛杂面以其独有的特色，拥有着众多的粉丝。膳学派牛杂面源于民间小吃，所以在生产制作的时候，不需要大型的设备，只需要家里最普通的锅灶就能生产，牛杂面，可以店面经营，也能摆摊流动，灵活性极大，这也大大降低了从事这行的朋友，减少了创业投资的风险，所以说膳学派牛杂面是一个非常好的投资创业项目。

膳学派牛杂面培训流程：

- 1、原材料及辣椒的识别与运用
- 2、香辣红油的制作技术
- 3、高汤的熬制及保管
- 4、各种面臊原材料初加工
- 5、各种臊子成品的制作及保管
- 6、牛杂面的面条原料的认识及选择

## 7、煮面的技巧

## 8、碗底调料的顺序搭配

## 9、面食摆盘装碗技巧

要是很好的学习牛杂面技术，首先要知道牛杂面由什么食材组成的。牛杂面组成：主料：面条、牛杂，汤料辅料：卤蛋、丸子、豆皮、油菜。调料：食盐、醋、鸡精、料酒、老抽、香油、牛油、花椒油、辣椒油。

在这些食材里面。面条、牛杂、卤蛋、丸子、豆皮、油菜，食盐、醋、鸡精、料酒、老抽、香油等这些都可以买到的。学员要学习牛杂面的主要内容就是汤料和秘制牛油的制作，其他的能买到都能依靠学员自己处理。而根据很多在小吃培训学校学习的学员总结说，要是在有老师指导的情况下，一般汤料和辣椒油的制作3-4天就能学会了。

牛杂面培训班哪里有？

青岛膳学派小吃培训成立于2014年注册资金100万元。在青岛地区已成功培训学员千余人，学员零基础培训成功开店400余家。经过公司多年发展已成立技术研发团队，开发改良现国内市场火爆的小吃餐饮项目。

膳学派一直秉承“学技术”，必须以经营的实体店为教学案例，来教学员”。因为厨房教学和实体经营得到的一些经验是不同的，也方便于学员与学员中间互相交流，可考察中意的小吃项目的实体店经营状况，以便参考。膳学派坚持“实体教学 长久合作 以老带新 互利共赢”的经营方式，让学员长期赢利。