

# 青岛培训正宗油泼面技术，零基础教学

产品名称	青岛培训正宗油泼面技术，零基础教学
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

油泼面是传统特色面食之一，又叫扯面、拽面、抻面、桢条面、香棍面等，起源于周代。以陕西油泼面、山西油泼面较为著名。陕西油泼面，民间流传着很多种做法，有先泼辣子的、也有后泼的、带点儿汤的、不带汤的等等。只要是爱吃面的人，就没人能抵挡住它的诱惑，老没吃了心里就痒痒，有的一回能吃好几碗，夏天吃的是满脸流汗，冬天吃的是暖暖和和。泼油是油泼面的关键：较好，油要多，但不能过量。泼好的面条要根根带油，但碗底不能存油，碗底如果存油那油就多了，吃时有油腻感，不好。第二，油要热，但油温不能过高。泼油时如果油温过高，泼出的辣子油颜色发黑，发暗。不但不好看，也不好吃。如果油温低，辣子就泼不熟，一是没有辣子的香味，二是辣子油的颜色过浅，不好看。如果泼面时油温掌握的恰到好处，那泼出的面不但有浓郁独特的辣子香味，而且泼出的辣子油色泽均匀，红中透亮，好看。

陕西油泼面是一道色香味俱全的传统小吃，主要制作材料有面粉、菠菜、辣椒面等，属于秦菜系。油泼面是一种很普通的面食制作方法，将手工制作的面条在开水中煮熟后捞在碗里，将葱花碎、花椒粉、盐等配料和厚厚一层的辣椒面一起平铺在面上，用烧的滚烫的菜油浇在调料上，顿时热油沸腾，将花椒面、辣椒面烫熟而满碗红光。

油泼面在各地都有旺盛的人气、火爆的市场，就是因为这样无与伦比的有势和庞大的消费群体，所以经营油泼面就成了很多人的来钱之道，来膳学派学习油泼面技术只要千元就能掌握核心关键，一次投资掌握受益一生的本事。

### 膳学派油泼面制作步骤

- 1、小葱切碎，娃娃菜切成大小合适的块。豆苗要摘去须根，洗净沥水。
- 2、锅里加清水，大火烧开后，加一小勺盐，再放入鲜面条，煮至七八成熟，就是煮至面条里有一点白芯。将豆苗和娃娃菜扔入锅中，待锅子再次沸腾即可将面条和娃娃菜豆苗捞出。
- 3、面条、娃娃菜和豆苗捞出之后过凉水，然后沥净水分。沥水之后的面条放在大碗中。

4、在面条上分别放上葱花、芝麻、麻椒粉、辣椒粉、盐，再淋上适量的蒸鱼豉油。

5、重新起锅，倒油，油要多一些，大概是平时炒菜用量的两倍，烧至油微微冒烟，将热油淋在调味料的表面，食用前拌匀。

其他做法：

主料：面条300g、猪肉馅200g、芽菜100g

辅料：油适量、芝麻酱适量、芝麻适量、蒜碎适量、花椒粉适量、葱碎适量、花生碎适量、鸡精适量、辣椒面适量、香菜适量、醋适量、酱油适量、糖适量、盐适量