

青岛打卤面培训学校，零基础教学

产品名称	青岛打卤面培训学校，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

俗称"打卤面"，是山东山西一带的传统面食，尤以山东的打卤面较为著名。电视剧《闯关东》中精彩的表现;山西太原打卤面也较为有名，赵树理的小说中亦有描述。打卤面的做法多样，风味不一，用料也多种多样，随用料、做法不同，亦有不同风味。打卤面分"清卤""混卤"两种，清卤又叫余儿卤，混卤又叫勾芡卤，做法固然不同，吃到嘴里滋味也两样。

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，做起来可就不简单啦。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。

膳学派打卤面的培训课程：

- 1、打卤面的配菜处理方法与技巧;
- 2、打卤面的制作方法;
- 3、打卤面各种卤的制作与调味;
- 4、各种打卤面的全套制作流程;
- 5、各种调料的认识及采购信息;