

河北学习胡辣汤培训多少钱在线咨询“本信息长期有效”

产品名称	河北学习胡辣汤培训多少钱在线咨询“本信息长期有效”
公司名称	商丘市京味餐饮服务有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	商丘市梁园区平原路与团结路交叉口东200米路北16号
联系电话	13462716695

产品详情

方中山胡辣汤

省会郑州的方中山是胡辣汤界的一匹黑马，其实，从根上讲，方中山是逍遥派的分支，但因为用料讲究，成了继逍遥派和北舞派后的又一大门派，其特点是更加重口，牛油味浓厚，且一改河南版不用辣椒的传统，辣椒和白胡椒共同发挥的辣，使得方中山胡辣汤辣得蛮横霸道。

汝州素胡辣汤

位于豫中西部的汝州，其胡辣汤虽有荤素之分，而当地的素胡辣汤是胡界一股清流，素汤全无骨汤的一身油腻，增添鸡蛋丝、豆腐丝、豆角碎、辣椒丝、葱花，既请说可口又卖相十足。

制作方法：

骨头，牛肉，滚汤，放入木耳，黄花菜，一会放入盐，香料包1包，粉欠，再放入面筋卷撒成片，粉条，再放入辣椒面味精，起锅放入小香葱。

河南胡辣汤做法：

原料：

花椒4.5斤，香料包1包另外；胡椒粉的比例2；1是：黑胡椒两份，白胡椒一份

做法：

1、先将红薯粉条和切碎的肥牛肉放入铁锅里炖，同时加入花生仁、芋头、山药、金针、木耳、面筋泡等

。待八成熟后勾入适量精粉，注意搅拌。

2、然后兑入配好的调料及花椒、胡椒、香料包1包、精盐和酱油，略加食糖少许，一锅色香味俱佳的胡辣汤就做成了。

胡辣汤是河南一种有特色的早餐美食，添加大量的胡椒粉以及多种复合调料，冬天的早晨里来一碗，热乎乎的全身的毛孔都会暖和起来。

1、碗中放入花生10，水30ml泡软；

2、碗中放入面粉30g，加水50ml搅拌均匀；

3、起锅放入水1L，倒入花生，油炸豆腐皮15g，大火煮沸后加入胡辣汤料10g搅拌均匀，煮至浓稠沸腾；

4、出锅完成。

胡辣汤，又名糊辣汤，河南传统早餐。是中国北方早餐中常见的汉族传统汤类名吃早起源于河南漯河北舞渡镇。糊辣汤常见于街上的早点摊点，其特点是微辣，营养丰富，味道上口，十分适合配合其它早点进餐。现主要有逍遥胡辣汤，学习胡辣汤培训多少钱，北舞渡胡辣汤，开封胡辣汤等几个品种，各有特点。河北学习胡辣汤培训多少钱在线咨询“本信息长期有效”由商丘市京味餐饮服务有限公司提供。商丘市京味餐饮服务有限公司（www.sqjwcy.com）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。京味——您可信赖的朋友，公司地址：商丘市梁园区平原路与团结路交叉口东200米路北第16号，联系人：程经理。同时本公司（www.sqjwcy.cn）还是从事河南煎包培训，商丘胡辣汤培训，板面培训的厂家，欢迎来电咨询。