

# 连云港炒面技术，短期速成

产品名称	连云港炒面技术，短期速成
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	1.00/1
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

连云港炒面技术，短期速成016

膳学派炒面怎么做?炒面做法配方?

炒面之所以成为一种传统的特色美食，自然有它的理由。我们通常炒面都会先放在锅里过过水，把面条煮软了以后再下锅炒，奢侈一点的是先放在蒸笼里蒸一蒸;可青云镇的炒面则是打开包装直接将面条放入油锅内干炒，边炒边洒水，这样炒的面条颜色金黄，不但特别爽口，特别有筋道，而且赏心悦目，色香味俱全。不过，炒面的做法要求很高，首先是要求面条必须白、薄，有韧性;其次是洒的水也很讲究，比较好是上好的茶叶水，茶叶水的浓淡非常重要，浓了，口味不对，淡了，颜色又不行;更主要的是掌握火候，什么时候洒水，洒多少水，洒第一遍水后闷多久，洒第二遍水后又闷多久，等等，总之，要炒上一锅上好的炒面很难。

炒面的种类

酱油炒面、青椒肉丝炒面、香辣炒面、土豆炒面、川味炒面、肉丝炒面等等。

炒面培训项目介绍

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。炒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，想开家炒面店，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。

膳学派炒面培训内容

蛋炒饭(面)，扬州炒饭(面)、咖喱炒饭(面)、肉丝炒饭(面)、三鲜炒饭(面)，鸡丁炒饭(面)，牛肉炒饭(面)，牛肉炒粉干，虾仁炒饭、三鲜炒河粉，三鲜炒粉丝，三鲜炒米粉

## 炒面学习方式

按照炒面标准的比例配方，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。

## 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。

## 炒面的起源故事

相传，炒面来自江苏淮安的一个古老传说，据说古时候，淮安东门外就是大海，是黄河入海处，叫“废黄河”。那时黄河常常决口成灾，人们以为是海龙王作怪，就修龙王庙，敬龙王神。结果，庙修了又冲了，冲了再修，花了许多钱物，还是没能感动海龙王。后来，人们学会了对付洪水的办法——修筑堤坝。

修坝的人们带去的馍馍饼子，放不了几天就馊了。有个叫善姑的想出个办法，把面粉炒干，让筑堤的人们带去用开水冲着吃，果然放较长时间也不变质。从此，人们都学着善姑的作法。农历六月是雨水季节，也是防汛高潮的时期，人们把六月六定为节日，一方面提醒人们要团结奋斗，夺取防洪的胜利，一方面为了对善姑表示感谢和怀念。所以，过这个节日时，虽有丰盛的饭菜，也必定要吃点炒面。

## 营养价值

- 1、减缓色斑
- 2、延缓衰老 抗癌 可降脂降压 防止血栓的发生 健胃消食
- 3、解热、镇痛 预防癌种 增加食欲、帮且消化 降脂减肥 抵抗疾病 促进血液循环