

# 日照能培训担担面技术吗

产品名称	日照能培训担担面技术吗
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

担担面臊子的调味至关重要，汤汁面臊就是面卤中带有汤水;稀卤面臊比较浓稠，一般在制作时都有勾芡这一过程，像打卤面等;干面臊是炒制而成的，一般都比较干爽，这种干面臊子也是担担面中的经典代表之一。煮面时锅要大、水要宽，要边煮边加凉水，保持水面微开的状态，尽量不要让其沸腾，否则容易浑汤，而且煮面的时间也会延长。煮面的时候需要点四五次凉水，面条才能熟透。

担担面是四川民间极为普遍且颇具特殊风味的一种著名小吃。因常由小贩挑担叫卖，由此得名。此面色泽红亮，冬菜、麻酱浓香，麻辣酸味突出，鲜而不腻，辣而不燥，堪称川味面食中的佼佼者。其面条细滑，主要佐料有红辣椒油、肉末、川冬菜、芽菜、花椒面、红酱油、蒜末、豌豆尖和葱花等，口味油香麻辣，比较适口。担担面相传为1841年一个绰号叫做陈包包的自贡小贩创制，因为早期是用扁担挑在肩上沿街叫卖，所以叫做担担面。日本的不少拉面馆也有四川担担面供应

担担面是四川非常著名的一道小吃，已经有上百年的历史，相传为一八四一年一个绰号叫做陈包包的自贡小贩创制，因为早期是用扁担挑在肩上沿街叫卖，所以叫做担担面。在这儿，老麦给大家仔细的讲讲这美味的担担面。所谓“剃头的挑子一头热”，担担面的挑子也是如此：这一头是一个煤球炉子，上面还坐着一个锅，里面当然就是热水喽;另一头就是碗筷、调料和洗碗的水桶。然后就可以用扁担挑在肩上，晃悠悠、颤巍巍的沿街游走，还边走边叫：“担担面,担担面”

担担面的得名，来自于这特殊的年代和叫卖方式;担担面的出名，却在于它的调味和独特的面臊。

### 膳学派担担面培训内容详情

- 1.培训学员了解担担面香辣红油制作技术。
- 2.培训担担面高汤的熬制技术。
- 3.培训煮面技术。
- 4.培训担担面绍子炒制技术。

5.培训油酥花生技术。

6.培训肉质、卤汤、鲜汤等汤料的制作及保养。

7.讲解怎么去做担担面生意，要注意什么，开担担面小店需要的设备，材料都让学员记好，老师几十年的经验全部教给学员。

8.专业老师给学员讲解担担面所需采购的方法诀窍，注意事项，学员开店采购就不用担心了。

9、学员自己反复练习担担面培训的课程，一直练习到熟练满意为止。