

济南烤冷面培训学校，专业老师指导

产品名称	济南烤冷面培训学校，专业老师指导
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

济南烤冷面培训学校，专业老师指导016

烤冷面，东北一带地方特色小吃。起源于黑龙江省牡丹江市。烤冷面的成本低，味道极棒，但多吃对胃肠不好。所用冷面早期为普通冷面，后期使用特制冷面，柔软，可直接食用。有碳烤、铁板烤和油炸三种，味道各有差异。主要流行铁板和油炸。

烤冷面，大人孩子都爱吃。烤冷面起源于黑龙江省的密山县，然后又传到了鸡西，传遍了整个黑龙江，现在辽宁吉林都有了，烤冷面也是东北地方特色小吃，有碳烤、铁板烤、油炸三种，味道各有差异，主要流行铁板和油炸，烤冷面的成本低，味道极棒，早期所用冷面，为普通冷面，制作工艺成熟后使用特制冷面，柔软，可直接食用。松软可口酱香扑鼻，吃起来很劲道，鲜辣醇香。

烤冷面起初不叫烤冷面，叫钢丝面。源于1999年黑龙江省鸡西市密山四中的炸串摊子，摊主本打算买来冷面自己晚上回去吃的，数量很少只有几张，结果在学生的要求下就下了油锅炸，冷面板比较厚，本以为炸出来的面会又硬有脆，结果恰恰相反，炸出来以后刷上辣酱，又松又软，而且吃的时候丝丝分明。故名钢丝面，几张冷面板较好天数分钟内便抢购一空。第二天门口的小摊便纷纷效仿，由于小贩不只是油锅，还有铁板炭烤等。于是便有了铁板，碳烤，油炸等做法的钢丝面。

膳学派烤冷面做法，将面放于铁板上，刷油，如果面硬就先在面下面放水，放水时铁板一定要热，让水可以马上蒸发，这样可以使面迅速软化。将刷油那面翻一下，在没有油那面加鸡蛋（也可以不加），然后再反过来，在朝上那面刷酱，辣椒酱，芝麻，孜然，香菜。再翻过来烤，然后就可以吃了，吃的时候可以放醋精和酸甜醋。（辣椒、鸡蛋、肉串、芝麻、孜然、香菜、醋精等完全是个人喜好，需要什么添加什么就什么，但要在烤制之前声明，否则会不对口）

【膳学派培训内容】

东北烤冷面培训的面皮制作，东北烤冷面培训肉馅的调制，东北烤冷面技术培训，正宗东北烤冷面培训全套培训

【膳学派课程安排】

- 1、东北烤冷面培训的系统讲述；
- 2、东北烤冷面培训原料的选购；
- 3、东北烤冷面培训食材的预加工；
- 4、东北烤冷面培训加工的基本标准；
- 5、东北烤冷面培训加工的工艺步骤；
- 6、东北烤冷面培训经营定价原则；
- 7、培训调味品及原料的货源渠道；
- 8、经营选址与生意技巧,投资分析，经营管理。