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,东北烤冷面培训技术培训,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。