

# 在青岛可以学习正宗北京炸酱面吗

产品名称	在青岛可以学习正宗北京炸酱面吗
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

炸酱面是中国传统特色面食。初起源北京，为山东鲁菜。不过在传遍大江南北之后便被誉为“中国十大面条”之一，流行于北京、天津，山东、河北、辽宁、吉林等北方地区，由菜码、炸酱拌面条而成。将黄瓜、香椿、豆芽、青豆、黄豆切好或煮好，做成菜码备用。然后做炸酱，将肉丁及葱姜等放在油里炒，再加入黄豆制作的黄酱或甜面酱炸炒，即成炸酱。面条煮熟后，捞出，浇上炸酱，拌以菜码，即成炸酱面。也可根据自己的口味加辣椒，醋等调味品。会更加符合自己的口味。也有面条捞出后用凉水浸洗再加炸酱、菜码的，称“过水面”。

在北方，常见的是猪肉丁炸酱。是以半肥瘦猪肉丁加葱、姜、蒜等在油锅炸炒，加黄稀酱，盖上锅盖小火咕嘟10分钟。当肉丁被黄酱咕嘟透了，肉皮红亮，香味四讲究的则是里脊丁炸酱三鲜(虾仁、里脊、玉兰片)炸酱等，还有木樨(鸡蛋)炸酱、炸豆腐丁酱、烧茄子丁酱等素品，油而不腻。老北京人吃炸酱面，冷天讲究吃热的，谓之“锅儿挑”(完全不过水)，热天吃过水面，但汤要篋尽。根据季节佐以各种时鲜小菜，谓之“全面码儿”。

在北京胡同里的大杂院，仍可以见到这样的情景：街坊四邻在吃饭口聚在一堆儿，端着碗炸酱面，碗里搁一根脆黄瓜，在当院或门洞里一蹲，吃两口炸酱面，咬一口黄瓜，不耽误聊天，不耽误下棋。炸酱面是北京富有特色的食物，炸酱面在北京的流行程度，从老北京关于炸酱面的顺口溜可见一斑：“青豆嘴儿、香椿芽儿，焯韭菜切成段儿；芹菜末儿、莴笋片儿，狗牙蒜要掰两瓣儿；豆芽菜，去掉根儿，顶花带刺儿的黄瓜要切细丝儿；心里美，切几批儿，焯江豆剁碎丁儿，小水萝卜带绿缨儿；辣椒麻油淋一点儿，芥末泼到辣鼻眼儿。炸酱面虽只一小碗，七碟八碗是面码儿。”地道的膳学派酱料、调和特殊工艺制成三弦劲宽面身，根根入味，口感爽滑，嚼劲十足，让你感受地道的老北京风味。

## 膳学派课程内容

### 1：汤底制作

第一步，主要系统学习如何使用猪大骨、鸡架、水等食材熬制炸酱面汤料。这里重点学习掌握汤料熬制时间、火候、调味等知识。

## 2：炸酱制作

第二步，主要系统学习如何使用五花肉、调和油、胡椒粉、老抽、生抽、鸡精、五香粉、孜然、高汤、甜面酱、豆瓣酱等食材炒制炸酱。这里重点学习掌握配料、炒制手法、时间、火候等知识。

## 3：肉丝制作

第三步，主要系统学习如何使用瘦肉、木耳、调和油、盐、五香粉等食材炒制木耳肉丝。这里重点学习掌握瘦肉的切制、腌制、炒制等知识。

## 4：酸菜炒制

第四步，主要系统学习酸菜的炒制。这里重点学习炒制手法、火候控制、时间等知识。

## 5：煮面装碗

第五步，主要系统学习如何烧水煮面条。这里重点学习掌握面条的煮法、时间、火候控制、碗底调味、放汤料、放配菜等知识。