

肉夹馍凉皮培训价格 赵家腊汁肉 日照凉皮培训

产品名称	肉夹馍凉皮培训价格 赵家腊汁肉 日照凉皮培训
公司名称	西安赵家腊汁肉餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	西安市高新区高新四路中段（原赵家坡村）
联系电话	13119135353

产品详情

3、制作淀粉:在大盆上面放上木架，拿罗(家用过滤杂质的铜丝罗)放在木架上，把洗好的面水用瓢舀入铜丝罗，过滤到盆中反复4到5次，过滤出的碎面筋放到面筋块上，大盆里的面水浆沉淀越5到6小时，把盆上的清水舀出，剩下的东西即是淀粉。

4、发酵:加入适量发酵粉或蒸馍发面用的"老面"，搅匀后放置温暖处静置发酵。大概一夜左右或更长时间，面水闻起来微发出酸味的时候就说明可以进行下一步了。

5、煮面筋:锅中倒入清水煮沸，将洗好之面筋揪成条状缠成比拇指稍粗的棒棒多个后放入锅中煮45分钟熟，用漏勺拎干水捞出后，撕成较小条片状放盘中备用。

6、作面皮 :将面糊置入小盆中上蒸笼中火蒸至面团半软并且不沾手的时候用勺子刮出适量大小一团，迅速用擦过油的擀面杖擀制成稍小与蒸笼笼屉大小的面皮每一张上边搽上菜籽油如此反复制作，一张张摞起放入笼屉。上笼用旺火蒸约45分钟，取出，待凉后，一张一张分开，切成蒜苗叶形的条，即成面皮。

秦镇米皮，是用大米磨浆蒸成。是陕西省有名的传统小吃。

秦镇米皮用产于户县沔河西岸的一种粳米制成。制作工序包括泡米、磨浆和蒸制。米皮通常凉食，所以也叫凉皮。师傅当着顾客的面，用一把几十斤重的大刀把整张的米皮切成细条，拌上秘制的辣椒油、醋和盐，加上芹菜丁和豆芽、黄瓜丝等小菜，一碗碗看来红通通、吃来“筋、薄、细、软”、凉爽可口的秦镇米皮就可以上桌食用了。

醋水：

制作凉皮的醋你可以用陈醋来做，另外就是在用陈醋的时候一定要加适量的白糖来了解陈醋的酸度，这

样会好一些，记住陈醋是发酵的醋放多了会很酸，而且吃多了对胃会有一些影响，醋和水比例1:1。

蒜水：大蒜切成碎末用凉开水稀释，把4-5粒蒜捣碎或切末，加上半碗凉开水，稍加盐。

酱油水：

煮半碗水，加入老抽小半碗，再加如小半碗醋，加入小把花椒，煮开3分钟即可。

芝麻酱水：舀一勺芝麻酱，加四分之一碗水搅匀，多搅一会儿，加稍许盐即可；