

# 打卤面培训班，短期速成

产品名称	打卤面培训班，短期速成
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

### 打卤面培训班，短期速成016

膳学派正宗打卤面技术培训学校。吃打卤跟炸酱所不同的地方，吃余卤黄瓜丝，胡萝卜丝，菠菜，掐菜，毛豆，藕丝都可以当面码，要是吃勾余的卤，则所有面码就全免啦。吃余儿卤，多搭一扣的一窝丝(细条面)，少搭一扣的帘子扁(粗条面)，过水不过水，可以悉听尊便。要是吃混卤面条则宜粗不宜细，面条起锅必须过水，要是不过水，挑到碗里，黏成一团就拌不开了。混卤勾的好，讲究一碗面吃完，碗里的油仍旧凝而不泻，这种卤才算够格，这话说起来容易，做起来可就不简单啦。此卤做酱拌面食用口感尤佳;此打卤面中选用的猪肉为凤头肉，凤头肉的肉皮薄，微带脆性，瘦中夹肥，肉质较嫩。酱汁有丰富的动物和植物蛋白质，面汤有较好的健脑作用。

膳学派打卤面口味种类：鲜蘑肉丁卤、尖椒肉丁卤，青椒鸡蛋卤，木耳火腿鸡蛋卤，土豆胡萝卜肉丁卤、韭菜鸡蛋卤，西红柿鸡蛋卤，蒜苔鸡丁卤，香菇豆角肉丁卤等等。专业老师一对一亲自示范，手把手教，学员全程实操，老师在旁边监督指导，包教包会,美食中心餐饮小吃培训学校十几年教学经验，学习有保障，专业培训师傅手把手进行教学指导，包你学习满意，成功创业！

### 膳学派的打卤面怎么做的啊

- 1.起先要准备好制作打卤面的所有食材。带毛的猪肉用小火烧去猪毛，开水烫掉血水，下油锅开始用小火炖猪肉炖一晚上也没事的，炖之前记得放盐，葱，姜等调味料哈，一定要炖出奶白色汤底。
- 2.干木耳，香菇泡发好，虾仁选好备用，香菇切片，木耳泡好以后切小块。肉汤下锅煮开，再把香菇，木耳，黄花都放进去啊
- 3.放虾，老抽，酱油调色，生抽提味，放盐调味煮20分钟把香菇和木耳煮熟!
- 4.放点淀粉水，加点鸡蛋液，拌匀鸡蛋花。烧点花椒油浇在卤子上，煮好面，然后把卤子浇在面上就可以哈

## 膳学派打卤面培训内容

- 1.学员前期需要初步了解打卤面的基本知识理论以及背景故事
- 2.然后需要了解打卤面所需要的所有食材以及掌握处理食材的小方法
- 3.再次需要学员学会如何挑选新鲜的猪肉炖出美味的打卤汤
- 4.学员需要独立完成和掌握打卤面制作的基本要领，导师还要考核学员制作的打卤面是否合格哈
- 5.已经学会打卤面技术准备好创业开店的学员，我们膳学派有专业的学员进行创业扶助和指导