

在青岛可以培训烤面筋技术吗

| | |
|------|------------------------|
| 产品名称 | 在青岛可以培训烤面筋技术吗 |
| 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

烤面筋是近年来兴起即将风行大江南北的一种特色休闲烧烤小吃食品，烤面筋原料是经过小麦深加工富含植物蛋白，营养丰富，口感筋道，有嚼劲。面筋一直以来都是我国传统的素菜食材，但烤面筋却做到了不一样的味道，明明只是用面粉加上酱汁烤制而成的面筋，竟然有着肉的香味，吃在嘴里完全就像是在吃烤肉一样，令人久吃不厌。

烤面筋是一种传统特色小吃，具有香辣味，孜然味。主要是将面筋制作成螺旋状坯料，放置于炭火上进行烘烤，撒上调料、酱汁即成。烤面筋：西安小吃的一种，常见于中小学与商业区附近。面筋一直是我国素菜中的经典。百味鲜烤面筋基本原料是面粉，因此决定了其成本的低廉性。一串的成本只有0.2元左右，售价一般在1.0元，利润率为400%；在高消费区域，零售价甚至可以卖到1.5—2元。一般的街边档口，每天可以正常售出300份；如果位置选的好，客流量大，售出400份以上都不成问题。

烤面筋是近年来兴起即将风行大江南北的一种特色休闲烧烤小吃食品，烤面筋原料是经过小麦深加工富含植物蛋白，营养丰富，口感筋道，有嚼劲。面筋一直以来都是我国传统的素菜食材，但烤面筋却做到了不一样的味道，明明只是用面粉加上酱汁烤制而成的面筋，竟然有着肉的香味，吃在嘴里完全就像是在吃烤肉一样，令人久吃不厌。烤面筋在较近几年很是兴起，可以说在我国大江南北都会看到烤面筋的出现。不过烤面筋的口感和味道确实很独特，确实很吸引人，是一种特色休闲的小吃。

膳学派课程内容

1：面筋串生产

第一步，主要系统学习如何使用面粉、清水、盐、花椒粉、天然香料等食材纯手工制作面筋串。这里重点学习掌握面筋串制作、加工、穿制、切制等知识。

2：红油制作

第二步，主要系统学习如何使用花椒、三奈、桂皮、八角、调和油、洋葱、芹菜节、辣椒粉等食材熬制香辣红油。这里重点学习掌握熬制手法、时间、火候等知识。

3：酱料制作

第三步，主要系统学习如何使用泡椒、大蒜、芝麻酱、花生酱、花椒粉、鸡精、白糖、盐、调和油等食材制作香辣酱。这里重点学习掌握炒制手法、技巧、火候等知识。

4：烤面筋串

第四步，主要系统学习如何使用炭火烤制面筋串。这里重点学习掌握面筋串的烤法、时间、火候、刷酱料、撒佐料等知识。