

青岛培训正宗兰州拉面技术

产品名称	青岛培训正宗兰州拉面技术
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

从起源到现在，不过近百年的时间，兰州拉面已从一碗简单的清汤面，发展到五花八门、千变万化的拉面王国。观看拉面好像是欣赏杂技表演，拉到较后时的“一拉一闪”又仿佛是舞蹈演员在挥舞着彩带。牛肉拉面的优劣取决于清汤。我公司培训的兰州牛肉拉面，根植于兰州，辐射在全国，口口相传，名声日隆。其所用配方，由30几种调料精制而成。并历经了多年的精心调制，口味独到，肉汤气香味浓，清亮澄澈。

拉面凭仗它：肉烂而香、面细而长、汤浓郁而纯香为特征再加上它：1清(汤要清)2白(萝卜白)3红(辣椒油要红)4绿(香菜蒜苗要绿)5黄(拉出的面条要黄)构成鲜明的颜色比照愈加诱发人的胃口吸引广阔门客前来品味，由此也得到大家的认可和青睐，使得拉面众所周知 人人皆知，人人爱吃。学拉面过程：从较根底的和面，揉面、拔剂子、拉面学起，根底学好后，进行煮汤，煮肉、调汤的配方传授，和新型绿色拉面剂的运用及炸制辣椒油的制作方法。拉面：选面-和面-醒面-溜面-拉面-煮面牛肉的卤制，清汤、红汤的制作工艺，中心调汤工艺等等。 每一步都是重点，大意不得。

兰州拉面的制作过程：做兰州拉面时，可在案板上排好几根拉好的兰州拉面剂子(根据食客的要求大小碗之分：小碗3两面、大碗5两面为佳)。再用手拉出圆的、扁的、三棱和空心的兰州拉面，放入锅内煮捞起煮好的兰州拉面和菜，清白润滑，晶莹透亮。然后浇上沸好的专用兰州拉面的汤。白的面条，绿的菜叶，清清的汤，红红的红油，使人食欲大增。 配方配料毫不保留，学会直接配方，全部是现场操作，亲自动手练习，由您亲自动手操作，包教包会。无需任何高昂的所谓的“合作费”，也无须什么“保证金”，让您完完全全当自己的老板。为使您放心。

膳学派拉面培训内容：

- 1.兰州拉面原料的选择，由于拉面的特性，必须使用高筋面来制作拉面，所以选用专用的面粉来制作拉面，老师教授学员原料的选择。
- 2.兰州拉面，面条的拉制手法的学习，老师详细手把手带着学员进行和面、溜条、拉条等详细的手法拉制，拉面手法很关键，你学不会手法，练不好手法，那么是拉不成的，并且拉面要多加勤奋的练习，只有勤奋练习，才能够拉出粗细均匀的面条。

- 3.兰州拉面熬制高汤时所需要的各类香辛料的作用及分类，香辛料包的选材、配方、配比及煨制，老师带着学员去大料市场上认识大料，教授学员大料的好坏、如何识别大料的好坏，汤的味道，源于大料，所以只有买到好的大料，才能够出来好的味道。
- 4.兰州拉面所用的高汤，老师手把手教授学员熬制，例如熬制时使用什么样的骨肉、熬制的时候大料的比例、熬制的火候把握等，完全让学员实践操作学习。
- 5.兰州拉面等主料及配料的全部制作流程。
- 6.学员实践学习兰州拉面的制作工艺及流程，亲自进行实践和面、拉面、亲自进行高汤的熬制，直到学员学会满意为止。
- 7.根据不同地区，帮助学员调制出适合当地口味的面，例如清汤、红汤、白汤、爆炒、红烧等各类口味。