

沈阳正宗拉面技术培训

产品名称	沈阳正宗拉面技术培训
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

产品详情

沈阳正宗拉面技术培训

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

特色面食餐馆目前在全国如火如荼开张，口味多样，色香味诱人。膳学派餐饮培训中心师傅经过多年尝试和研制，制作出独家配方；膳学派从技术和品质等多方面给予合作伙伴较大的支持。膳学派的学员遍布陕西、西安以及江西、南昌、河南、南阳、北京、上海、广州、等全国各地，在全国各地生根发芽，是餐饮小吃培训的领跑企业。膳学派餐饮学校培训品种繁多，风味各异，现做现吃，口味地道，其厚实的味道无不为客户交口称赞。学技术就要选择一家靠谱的机构，选择有时候比努力更重要，欢迎大家前来参观、学习！

拉面作为“兰州拉面历史渊源与博爱饮食文化传承座谈会”的力邀嘉宾，陈九如在座谈会上公布了祖传了200多年的老汤牛肉面秘方。这个秘方是清嘉庆年间国子监太学生、陈氏家谱中排序“十三世”的陈维精当年留给子孙的一首诗，名曰《维精送子位林孙和声西行手记》：众鸟高飞尽，“桂子”独去远。“豆蔻”年华和，身强余“百倍”。春风草“木香”，“当归”怀庆府。新绿欲涌，“丁香”初开，花“香叶”茂，“葶菝”涟漪，百里林“草果”然繁盛“芳香”。路远难行，高“山柰”何？汝等避“草寇”而返苏寨。“车前”着吉服马褂“红袍”，夜宿“八角”楼，晨饮“胡荽”汤。马“良姜”行千里，遍“地黄”花时至。

膳学派培训拉面的技术性很强，要制好拉面必须掌握正确要领，即和面要防止脱水，晃条必须均匀，出条要均匀圆滚，下锅要撒开，防止蹲锅疙瘩。拉面根据不同口味和喜好还可制成小拉条、空心拉面、夹馅拉面、毛细、二细、大宽、龙须面、扁条拉面、水拉面等不同形状和品种。初学者很难掌握要领。同样的面团，在有经验的老厨师手中，不但拉面速度快，且拉出的面条粗细均匀，且不断裂，而初学者就很难做到，这就需要专业老师悉心指导，耐心教学。

下兰州牛肉面的优劣除了拉面外，较重要的技含量在于淳香的汤，可以说汤是兰州牛肉面的灵魂。牛肉汤主要是几十种香料与牛肉原汤熬制而成，汤的制法用牛肉、肥土鸡、牛肉为主料，采用三十多种调料

和中药调配熬制的老汤，经沸煮、微煮，使主料鲜味溶于汤中，中间要经过两次“清俏”，成品清澈见底，味道极其鲜美，是牛肉面里较入味儿的汤料。熬汤时选用甘南草原上出产的肥嫩牦牛肉，加牛脊髓和腿骨（俗称棒子骨），牛肝，还添入鸡汤，再按比例加入花椒、草果、桂子、姜皮等香料在特大罐形铁锅内再加入本地特产的绿萝卜片熬成即可。从“我想创业”到“我能创业”直至“成功创业，”膳学派一站式全方位创业培训——助您梦想成真!火爆经营多年的大型同名实体店培训，中华膳学派餐饮不仅仅培训正宗的餐饮小吃技术，我们成就的是真正的创业精英!

特色面食项目：北京炸酱面，山西刀削面，安徽板面，重庆小面，饅饅面，一根面，热干面，东北朝鲜面，岐山臊子面，凉面，拌面，砂锅面，螺丝面，鸡蛋手擀面，勾魂面，意大利面，香辣面，排骨面，水晶饺子（蒸饺），瓦罐面，炒拉条，油泼面，粉浆面条，猫耳面，长寿面，杂粮面，广东云吞面，陕西扯面，手工面，怪味面，四川担担面，裤带面，拌面，牛肉面，河南拉面，汤面，大排面，卤面.蒸面，炒面，捞面，闷面，锅盖面，麻鸭面，宜宾燃面，豆花面，勾魂面，酸辣面，抻面，茄汁面，镇江锅盖面，兰州拉面，黄花牛肉面，河南烩面等项目