

周口能学到油泼面技术

产品名称	周口能学到油泼面技术
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

南阳正宗油泼面技术培训

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

油泼面是陕西传统的特色面食之一，起源于明代，并以咸阳油泼面最为著名，有鲜香味、酸辣味、香辣味。

油泼面是一种很普通的面食制作方法，将手工制作的面条在开水中煮熟后捞在碗里，将葱花碎、花椒粉、盐等配料和厚厚一层的辣椒面一起平铺在面上，用烧的滚烫的菜油浇在调料上，顿时热油沸腾，将花椒面、辣椒面烫熟而满碗红光，随后调入适量酱油、香醋即可。也可另外加入腊汁肉、青椒土豆丝、青椒鸡蛋、西红柿鸡蛋等搭配食用。

面条是在周代“礼面”的基础上发展演变而来；秦汉时代称之为“汤饼”，属于“煮饼”类中的一种；隋唐时代叫“长命面”，意为下入锅内久煮不断；宋元时代又改称为“水滑面”。据元代韩奕所著《易牙遗意》记载：“水滑面：用十分白面揉搜成剂。一斤作十数块。放在水中，候其面性发得十分满足，逐块抽拽，下汤煮熟。抽拽得阔薄乃好。”清代朝廷大臣薛宝辰在其著作《素食说略》中记载更为详细：“其以水和面，入盐、碱、清油揉匀，复以湿布，俟其融和，扯为细条。煮之，名为桢面。”书中还指出：“作法以陕西朝邑、同州为最佳。”关于桢条面的形状，书中说道：“其薄等于韭菜，其细比于挂面，可以成三棱之形，可以成中空之形。

主料：中筋面粉300克，温水170-180克，盐2克，食用碱面1克

其它：菜籽油30克，辣椒面1大勺、醋15ml，生抽10ml，葱花1小勺，姜末1/4小匙，盐1克

配菜：黄豆芽，菠菜(或者小油菜)适量。

制作步骤

- 1、将盐和碱面放入温水中化开
- 2、倒入面粉中混合揉制
- 3、揉至面团光滑后松弛20分钟
- 4、将面团分成小份后滚圆
- 5、然后搓成长条表面刷油
- 6、将搓好的长条放置在一起，松弛约1小时以上(松弛时间越长越好，长条面坯的松弛时间要够才能在抻面时不断)
- 7、从中间擀开(抻面时用力要均匀缓慢，有点儿悠起来的感觉，也有一种方法是提前用筷子在面坯中间压一下抻开后从中把宽面片扯开下锅)
- 8、捏住两头将其在案板上轻摔并抖长
- 9、抖好的宽条面掐掉两头较厚的面头开水下入锅中煮制
- 10、面条快要成熟时下入配菜
- 11、煮好后捞出装碗，表面撒上辣椒面，盐，生抽，醋，葱花姜末，另起锅热油
- 12、油热后淋在表面制作完成 [3]