

章丘拉面技术中心

产品名称	章丘拉面技术中心
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

东营拉面技术中心

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

拉面，作为一种名小吃，南北方都喜欢的一种面食。饿了来一晚热气腾腾的拉面，想想就流口水了。每次在拉面馆看到做拉面的师傅，会觉得超级酷，一拉一甩美味的面条就来到你的碗里。拉面是山西省的名产，为山西四大面食之一。特别是晋中地区及阳泉等地及太原阳曲县的拉面较为著名。此面吃时宜浇配打卤或各种浇头，炆锅或汤面也颇有风味。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、龙须面、扁条拉面、水拉面等不同品种。实在不忍浪费。免费提供所有学习材料，中途不收取任何名目的教学费用。不限教学时间，学会为止！

拉面是中国北方地区特有的一种传统面食，拉面的技术性很强，须要掌握好专业知识才能拉出好看的拉面，拉面也是分许多种，当然不管是哪一种拉面基本技术还是要牢固才能做出正宗的拉面技术。拉面可以蒸、煮、烙、炸、炒，各有一番风味。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，相信很多朋友都吃，感觉味道如何？这个是比较具有中国特色的代表性面食，兰州有名的小吃，兰州拉面，但是兰州还有着很多好吃的特色小吃，随着人们生活水平的提高，人们对饮食不再停留在过去吃饱层次上，而是吃好，吃得有价值，对饮食追求营养丰富，健康。开面馆卖面条，都是一些营养价值极高的美食，从营养成分看，面食比米饭利于减肥，但是关键要看进食的分量。

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。

乘车路线：火车北站或青岛北站（高铁站）坐公交车120路-636路-614路-935路-到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）

汽车北站-向北步行300米

青岛流亭机场-到膳学派餐饮学校3公里-
坐715路-717路公交到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）

想学习各种小吃可以加我的微信号，上面的电话都是可以加我的微信，朋友圈有老师现场教课视频及照片，您可以先加我们，提前对我们的培训情况多些了解。（加学校微信了解更多优惠）