

# 泰安炒面技术培训

产品名称	泰安炒面技术培训
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

### 泰安炒面技术培训

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

干煸炒面原本起源于四川，属于川菜系，因为干煸本来就是川菜常用的烹调技法之一。但是，现在流传较广的却是新疆风味的干煸炒面。

四川干煸炒面要选用容易出水的蔬菜，比如夜开花或青菜之类的蔬菜，用稍多的油把蔬菜煸炒到出水，摊开，再把生面条码放在煸好的蔬菜上，盖上锅盖焖一会再打开锅盖，沿着锅沿浇一圈水再盖上锅盖继续焖。

直到锅里的水分基本烧干时，面条也就变软了。此时可以挑根面条尝尝有没有熟透，如果没有熟透就再浇一圈水继续焖。最后，加入调味料把面条和蔬菜炒匀就成干煸炒面了。

当干煸炒面流行到新疆之后，经过新疆厨师的改进，又形成了新疆风味的干煸炒面，因深受欢迎而广为流传。

炒面是流行于大江南北的中国传统小吃，制作原料主要有面条、鸡蛋、肉丝、小油菜、葱段等，口味鲜美，营养丰富。

一般是指两种，一种是炒面条，另一种是炒面粉。炒面条是以面条、鸡蛋或肉为主要食材的面食。在中国，炒面主要有：广州的豉油皇炒面、漯河的炒面、安庆的炒面、芜湖的炒面、辽宁的炒面、潮汕干炒面、山东拌炒面。炒面粉是将玉米、豆子等炒熟磨成的面，这样在食用的时候用热的汤水一冲或搅拌就可以食用。

## 漯河炒面做法

【炒面配料】：细面条，肉丝，豆角，葱，蒜，酱油，盐，味精、植物油。

【制作过程】：

- 1、将植物油约500ml上锅烧热，将细面条用笊篱下锅炸至金黄，捞出沥干油待用；
- 2、把炸过面的油倒出，锅中加热后放入葱、蒜爆香，再依次放入肉丝、豆角段炒熟，加清水适量煮沸，然后加适量酱油、盐、味精着色调味，并收汁至水与菜平；
- 3、将炸好待用的细面条放入锅中拌匀，上笼屉蒸上半小时出锅即可使用；

## 做法

【炒面配料】：面条，鸡蛋，肉丝，胡萝卜丝，小油菜，葱段，香葱，老抽。

- 1.将面条放入开水，小煮一会，捞出用冷水冲；
- 2.锅烧热，滑油（这样不会粘锅），放入鸡蛋，炒熟盛出；
- 3.放入葱段、香葱、小油菜、胡萝卜丝、肉丝翻炒、老抽调味，再放入面继续翻炒；
- 4.改用筷子不断搅拌面，目的是搅散面，再放入鸡蛋、葱，翻炒一会即成。

一般是指两种，一种是炒面条，另一种是炒面粉。炒面（粉）是将玉米、豆子等炒熟磨成的面，这样在食用的时候用热的汤水一冲或搅拌就可以食用。抗美援朝时期，中国人民志愿军的战士在供给不足时吃的“一把炒面一把雪”指的是这种炒面。

京津地区，有一种食物叫做油茶面，是把小麦粉等用植物油炒至金黄，食用时先加少量水搅拌成糊状，再用开水冲开。讲究的可以加入各种添加料，如白糖、蜜饯（杏干、葡萄干等）、核桃仁、芝麻、瓜子、等等。用糜子面制作的类似食物称为“茶汤”。在山西北部、内蒙古的部分地区，炒面是用莜面炒出来的。莜面比小麦面粉热量高。