

泰安刀削面技术培训

产品名称	泰安刀削面技术培训
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

泰安刀削面技术培训

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

在大同，一个刀削面馆的成与败、存与亡，都关系到这个面馆的面里的臊子的配方。这是与山西太原的刀削面不同的地方，大同刀削面不仅仅是工艺的独特，还有味道的独特，所谓在大同百家百味，面馆老板可以把面馆给了你，但是臊子配方，可是重金难买。这也就是为什么在大同，刀削面好吃的地方不一定是豪华饭店，也许就在你家门口街摊上。

小麦面粉：面粉富含蛋白质、碳水化合物、维生素和钙、铁、磷、钾、镁等矿物质，有养心益肾、健脾厚肠、除热止渴的功效，主治脏躁、烦热、消渴、泄痢、痈肿、外伤出血及烫伤等。

猪肉(瘦)：猪肉含有丰富的优质蛋白质和必需的脂肪酸，并提供血红素（有机铁）和促进铁吸收的半胱氨酸，能改善缺铁性贫血；具有补肾养血，滋阴润燥的功效；猪瘦肉相对其它部位的猪肉，其含有丰富的优质蛋白，脂肪、胆固醇较少，一般人群均可适量食用。

肥膘肉：肥膘肉中含有多种脂肪酸，能提供极高的热量，并且含有蛋白质、B族维生素、维生素E、维生素A、钙、铁、磷、硒等营养元素；但肥猪肉中胆固醇、脂肪含量都很高，故不宜多食，而肥胖人群及血脂较高者则不宜食用。

刀削面是山西名声最大、影响最广的面食，因风味独特，驰名中外。刀削面全凭刀削而得名，以刀功和削技的绝妙而被称为“飞刀削面”，功艺精巧的厨师削出来的面条“一根落汤锅，一根空中飘，一根刚出刀，根根鱼儿跃”。刀削面中厚边薄，棱角分明，形似柳叶，入口外滑内筋，软而不粘，越嚼越香，配浆汁、蘸陈醋同吃，极具风味，深受消费者欢迎。是中国五大面食名品，在北方广为流行。

制作要诀

刀削面与抻面、拨鱼、刀拨面并称为山西四大面食。清末《

素食说略》已有载。传统的操作方法是一手托面，一手拿刀，直接削到开水锅里。刀削面里手总结的制作刀削面技术要诀是：“刀不离面，面不离刀，胳膊直硬手端平，手眼一条线，一棱赶一棱，平刀时扁条，弯刀是三棱。”要说吃了刀削面是饱了口福，那么观看刀削面则饱了眼福。1958年山西省财资系统在省城太原技术比武时，高手们削出的面条，每条长21厘米左右，厚0.2—0.4厘米。每分钟削118刀，每小时可削2500克面粉揉成的湿面团，看得人们眼花缭乱，赞不绝口。有顺口溜赞曰：“一叶落锅一叶飘，一叶离面又出刀，银鱼落水翻白浪，柳叶乘风下树梢。”1983年5月，日本明星食品株式会社社员八原昌元先生专程来太原拍摄面食制作电视片时，参观了晋阳饭店、太原面食店的师傅们的技术表演后说：“世界面食在中国，中国面食在山西，太原不愧是面食的故乡。”