

日照拉面技术培训机构

产品名称	日照拉面技术培训机构
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

日照拉面技术培训机构

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

史料记载的兰州牛肉拉面始于清朝嘉庆年间，系东乡族马六七从河南省怀庆府清化人陈维精处学成带入兰州的，经后人陈和声、马宝仔等人以“一清(汤)、二白(萝卜)、三红(辣子)、四绿(香菜蒜苗)、五黄(面条黄亮)”统一了兰州牛肉面的标准。1999年，兰州牛肉面被国家确定为中式三大快餐试点推广品种之一，被誉为“中华第一面”。

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。今天分享一下自己在家做拉面的步骤，虽然没有面馆师傅的酷，味道也是棒棒哒。

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最为著名。此面吃时宜浇配打卤或各种浇头，炝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。

传统，尤其是冬天非常适合兰州地区的生态环境和气候条件，它承载着这座城市独特的文化基因。牛肉拉面的优劣除了拉面外，最重要的秘密在于淳香的汤，可以说汤是兰州牛肉面的灵魂。“马家大爷牛肉面”秉承了怀庆府（今河南博爱县）清化苏寨陈家小车老汤牛肉面的做法，以汤为百鲜之源，注重用汤，精于制汤，尤其讲究“清汤”的调制，清浊分明，取其清鲜。汤的制法，早在《齐民要术》中已有记载。

。

经过长期实践，用牛肉、肥土鸡为主料，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，是牛肉面里最入味儿的汤料，不仅鲜美，而且不膻不腥，味厚色醇，香浓鲜美，滋阴潜阳，补阴虚，清血热。养血安神，祛风通络入脾、肺、肾三经，有健脾、补肺、固肾、益精之功。曾在清代盛极一时，后因战乱老马家再也未开过的牛肉面馆。“马家大爷牛肉面”的制作方法精致与考究令人瞠目，无怪乎有人出5、6百万元购买“马家大爷牛肉面”的汤料配方。兰州人吃牛肉面，先喝一口汤，便知是不是地道。自清朝嘉庆年间怀庆府清化陈维精做出第一碗牛肉面至今，这汤的配方是代代相传，所谓清汤并非普通牛肉汤，而主要是几十种香料与牛肉原汤熬制而成。