东营特色刀削面技术培训

产品名称	东营特色刀削面技术培训
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

东营特色刀削面技术培训

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

刀削面（外文名：Daoxiao Noodles [1] ），是山西的特色传统面食，为“ 中国十大面条 ”之一。刀削面流行于山西及其周边，据传是唐朝驸马柴绍始创。

操作过程：将面粉和成团块状，左手举面团，右手拿弧形刀，将面一片一片地削到开水锅内，煮熟后捞出，加入各种口味的臊子、调料食用，以山西大同刀削面最为著名。山西刀削面中厚边薄，形似柳叶；入口外滑内筋，软而不粘，越嚼越香。它与北京的炸酱面、河南的烩面、湖北的热干面、四川的担担面，同称为中国五大面食，享有盛誉是山西美食最具代表性的名片之一。

2017年6月20日，国家质检总局、国家标准委联合发布《公共服务领域英文译写规范》系列国家标准，刀削面的名词标准翻译为Daoxiao Noodles，将于2017年12月1日起正式实施。 [

山西是面食之乡，面食种类繁多，其中以山西大同的刀削面最为有名，可谓“ 面食之王 ”，它有内虚外筋、柔软光滑、易于消化等特点，与北京炸酱面、河南烩面、湖北热干面、四川担担面被誉为中国著名的五大面食。刀削面是山西人民日常喜食的面食，因其风味独特，驰名中外。刀削面全凭刀削，因此得名。用刀削出的面叶，中厚边薄。棱锋分明，形似柳叶；入口外滑内筋，软而不粘，越嚼越香，深受喜食面食者欢迎。

在山西各地的刀削面中，最出名的莫过于大同的刀削面，可称“ 面食王中王 ”。大同刀削面物美价廉，色、香、味俱全，形成了独特的大同风格，很多外地朋友来到大同，在品尝之后，都赞不绝口。一些本地游子，在回到家乡之后，都要先赶去削面店，去吃一碗刀削面，来解日夜思念之情。

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；猪精肉相对其它部位的猪肉，其含有丰富优质蛋白，脂肪、胆固醇较少，一般人群均可适量食用。

食谱相克

猪肉(瘦)：猪肉不宜与乌梅、甘草、鲫鱼、虾、鸽肉、田螺、杏仁、驴肉、羊肝、香菜、甲鱼、菱角、荞麦、鹌鹑肉、牛肉同食。食用猪肉后不宜大量饮茶。

牛奶与瘦肉不合适同食，因为牛奶里含有大量的钙，而瘦肉里则含磷，这两种营养素不能同时吸收，国外医学界称之为磷钙相克。钙磷最佳比为1：1到1：1.5之间，此时互相促进吸收。

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。 ”

相关信息

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。

尽管刀削面好吃，可做起来并非易事，数百年来一直是师傅们用手工做出来

的，既费事又费力，也不能形成产业化，把刀削面推向千家万户。有技术人员多次实践，研究出刀削面机，使刀削面进入机械化、产业化阶段.从而使普通家庭和饭店随时随地就能吃到精美的刀削面，既简单又方便，既可以做成湿的，又可以做成干的，从而成为创业致富的好项目。刀削面机是专为中小型餐馆内替代人工削面而设计的。一台小型盘式刀削面机，相当于4-5个刀削面师傅的工作量。刀削面机本身具有揉面功能，使揉面和刀削一气呵成.。小型盘式刀削面机速度快、产量高，削出的面直接飞送入锅，削出的面状如柳叶，长而漂亮，口感筋道，胜过人工削面.且机内存面少，清洗方便。