

# 胶州正宗烤冷面培训机构

产品名称	胶州正宗烤冷面培训机构
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

胶州正宗烤冷面培训机构

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

烤冷面，是一道黑龙江常见的地方特色小吃。油炸烤冷面制作方法简单，可以用鸡蛋，香肠等辅助材料，主要由酱料作为调味剂。 [1]

烤冷面的成本低，味道极棒。所用冷面早期为普通冷面，后期使用特制冷面（比平常市面常见的冷面要薄、软，且加工后不需要经过晾晒的过程），柔软，可直接食用。

早期所用冷面为普通冷面，制作工艺成熟后使用特制冷面，这种特制冷面比平常市面常见的冷面要薄、柔软，可直接食用。而铁板烤冷面可以添加鸡蛋、香肠、肉松、洋葱、香菜等，经过铁板的烘烤，涂上自己喜欢的酱料，松软可口酱香扑鼻，吃起来很劲道，非常受大众喜爱。

下面为制作材料以及做法（非原始正宗做法，标准的原始烤冷面不加鸡蛋、肠等配料。）（以下口味为酸甜辣）

材料：油适量，冷面（1张），洋葱8g。香菜6g，鸡蛋1个或者2个，烧烤酱、烧烤蒜蓉酱适量，醋适量，孜然粉适量，糖适量，辣椒粉适量。

1、准备材料：香菜和洋葱洗干净。冷面备好。这种冷面不是我们平常吃的用水煮的冷面，是成片，要比平常市面常见的冷面要薄、柔软，可直接食用，有专卖的地方。

2、香菜和洋葱切碎，备用。

- 3、备好烧烤蒜蓉酱，鸡蛋打散。鸡蛋是用一个打开一个，一张冷面一个鸡蛋。所以这里我先打散一个鸡蛋。
- 4、平底锅放油开火烧热，油可以随自己的喜好添加，喜欢油大就多加些，反之就少放一些，取一张冷面，放在油面上，小火煎。
- 5、打散鸡蛋液倒在冷面上，用平铲把鸡蛋液摊开。
- 6、鸡蛋液凝固后，翻到冷面，有鸡蛋液一面向下。一直是小火煎烤。
- 7、涂上一层烧烤酱。
- 8、撒上孜然粉，糖，辣椒粉，倒入适量醋，撒上洋葱和香菜，
- 9、待鸡蛋熟透，卷起再刷一层烧烤酱。取出切块食用。（当然也有撒芝麻的，这个看自己口味）

这款街头小吃，也叫东北烤冷面，也叫韩国烤冷面，分分钟搞定，味道不错，今天和大家分享一下。冷面是一张一张的片，网购的，做的时候搭配个鸡蛋，里面刷上酱，做的过程放了醋和糖，卷上葱花香肠，挺美味的。