

青岛油泼面技术培训学院，包教包会

产品名称	青岛油泼面技术培训学院，包教包会
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

青岛油泼面技术培训学院，包教包会

油泼面是传统特色面食之一，又叫扯面、拽面、抻面、桢条面、香棍面等，起源于周代。以陕西油泼面、山西油泼面较为出名。

油泼面是一种很普通的面食制作方法，将手工制作的面条在开水中煮熟后捞在碗里，将葱花碎、花椒粉、盐等配料和厚厚一层的辣椒面一起平铺在面上，用烧的滚烫的菜油浇在调料上，顿时热油沸腾，将花椒面、辣椒面烫熟而满碗红光，随后调入适量酱油、香醋即可。也可另外加入腊汁肉、西红柿鸡蛋等搭配食用。

油泼面是陕西很有特色的一种主食。又叫拉面、拽面、抻面、桢条面、香棍面等。油泼面是在周代“礼面”的基础上发展演变而来；秦汉时代称之为“汤饼”，属于“煮饼”类中的一种；隋唐时代叫“长命面”，意为下入锅内久煮不断；宋元时代又改称为“水滑面”。油泼面是在周代“礼面”的基础上发展演变而来；秦汉时代称之为“汤饼”，属于“煮饼”类中的一种；隋唐时代叫“长命面”，意为下入锅内久煮不断；宋元时代又改称为“水滑面”。据元代韩奕所著《易牙遗意》记载：“水滑面：用十分白面揉成剂。一斤作十数块。放在水中，候其面性发得十分满足，逐块抽拽，下汤煮熟。抽拽得阔薄乃好。”清代朝廷大臣薛宝辰在其著作《素食说略》中记载更为详细：“其以水和面，入盐、碱、清油揉匀，复以湿布，俟其融和，扯为细条。煮之，名为桢面。”书中还指出：“作法以陕西朝邑、同州为较佳。”关于桢条面的形状，书中说道：“其薄等于韭菜，其细比于挂面，可以成三棱之形，可以成中空之形。”“其余如面片、面旗之类”。同样一块面，能扯抻成多种不同的形状，可见技术的精湛非同一般。

膳学派餐饮培训优势：

1、每个学员全程都是实践动手学习；

- 2、核心技术配方无保留传授；
- 3、学习中途不增加任何杂费；
- 4、学员能够完全掌握核心技术；
- 5、学员能够学到有竞争力好味道技术；
- 6、不限时间，包教包会，学完之后能够自己独立经营。

油热滚烫的菜籽油浇在面的葱花和秦椒辣椒面上，“吡啦”一声，辣椒立马炸出红油，慢慢渗进每根面条里，随即一拌，香气四溢，让人欲罢不能。很多人看着看着直接撇下电视，走走走，吃油泼面走！可见，油泼面该有多生动，多诱惑人了。

膳学派小吃培训承诺：不敷衍了事，认认真真教好每一位学员，每一位在我们膳学派学习过的学员都将终身得到我们的支持和技术升级，无论何时，只要有技术上的问题，都可以咨询老师们或亲临本学校进行再学习，直到学会为止！

膳学派就业方向

本套油泼面培训课程您学会之后，可以去美食小吃街，商业步行街，夜市，早餐店等地开个的店面，肯定很赚钱，吃油泼面的人络绎不绝，搭配小菜效果更好。