

凌翔餐饮培训价格优 早点培训机构 义乌早点培训

产品名称	凌翔餐饮培训价格优 早点培训机构 义乌早点培训
公司名称	义乌市凌翔餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	浙江省义乌市福田街道银海二区20栋5单元1楼（ 自主申报）（注册地址）
联系电话	15088248225

产品详情

凌翔餐饮培训中心与您分享热干面的做法：热干面既不同于凉面，又不同于汤面，面条事先煮熟，过冷和过油后，再淋上用、醋、辣椒油菜等配料，更，增五香酱芝麻酱、香油、香加了多种口味，吃时面条纤细爽滑有筋道、酱汁香浓味美，色泽黄而油润，香而鲜美，有种很爽口的辣味，是秘方，诱人食欲

做法一：1. 鲜面条加一汤匙香油拌匀。

2. 入蒸锅大火蒸10分钟。蒸好的面团用筷子抖散至晾凉。

3. 榨菜，酸豆角香葱切碎。

4. 喜欢吃辣的，可以把榨菜和酸豆角里拌入辣椒油或辣椒酱。

5. 把芝麻酱，用香油，老抽，生抽，富清鲜辣味粉，盐拌匀。晾凉的面重新放入锅中，煮大约1分钟，熟了即可，不要煮太软。捞出后盛入碗中，浇上拌好的酱汁，撒上榨菜，酸豆角和香葱，趁热拌匀即可。

凌翔餐饮培训中心与您分享：做葱花鸡蛋饼小贴士

1. 面糊的稀厚很重要，太浓稠不便于流动，太稀又容易流动速度过快。

2. 锅内的油不要太多，否则面糊会很快成熟，在还没有转动锅底的时候就已经成型，无法做出漂亮的饼形。

3. 锅热油的时候大火，煎饼的时候一定要小火慢煎，切不可着急。

早餐不只是简简单单还要有营养哦！

十全小吃培训（义乌市凌翔餐饮管理有限公司）是一家专业的餐饮培训机构,集小吃食品技术与开发、小吃技术培训与小吃创业策划服务为一体的综合性餐饮培训机构

【小吃培训】【早餐培训】【烤牛肉培训】【卤菜培训】【甜点培训】【奶茶培训】【十全小吃培训】
【烧烤培训】【麻辣烫培训】【西点培训】【烧烤培训哪家好】【义乌小吃培训】

十全小吃培训商家为您介绍：

朝鲜面(韩国面)，

是以荞面、淀粉、牛肉、

辣椒面、胡萝卜等材料制作的食物，

其中尤以荞麦面冷面为著称，

是驰名国内外的一种

深受人们喜欢的朝鲜族传统食品。

一般是用牛肉汤或鸡汤，

佐以辣白菜、肉片、鸡蛋、黄瓜丝、梨条等制作。

食用时，先在碗内放少量凉汤与适量面条，

再放入佐料，再次浇汤。

其面条细质韧，汤汁凉爽，酸辣适口。