

# 山东胡辣汤技术培训加盟 京味餐饮值得信赖

产品名称	山东胡辣汤技术培训加盟 京味餐饮值得信赖
公司名称	商丘市京味餐饮服务有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	商丘市梁园区平原路与团结路交叉口东200米路北16号
联系电话	13462716695

## 产品详情

步。洗面筋。这一步对醉来说很难。首先向面粉中加水，形成一个更薄的面团(一定要更薄)，然后用手向一个方向搅拌。这一步将会非常累人，并且不会停止搅拌超过五分钟。然后让它在那里醒30分钟。然后，加水并用双手抓住水中的面条，纯正胡辣汤技术培训加盟，就像洗衣服一样。过一会儿，清水就会变成面条。将面条倒入一个较大的容器中，以备后用。加水再洗一遍，直到它看起来像一幅画。面筋紧紧地粘在一起。当水接近清水时，面筋被清洗。把它放入水中备用。把面粉水放在一边洗面筋，澄清后备用。2.海带事先经过浸泡和清洗，然后切成细丝。(你也可以买现成的海藻丝)将豆腐皮洗净切丝。切花生(我可以用油炸的，但不能用油炸的)、猪肉丁、葱花和姜末。将蔬菜洗净，放在一边。

加入高汤、葱、姜、、茴香，山东胡辣汤技术培训加盟，煮30分钟。将煮熟的肉切成小方块备用。木耳预先浸泡过。将红薯粉丝用温水浸泡30分钟，然后用流动的水清洗；将木耳、海带和豆皮分别切成丝。面筋洗涤:面粉与少量水混合形成面团，然后用适量的水浸泡10分钟，用手反复抓住面团，直到揉出有粘性和弹性的面筋，然后取出，留下面筋洗涤水备用。将锅中的油用中火加热，翻炒干辣椒和青葱，加入肉丁，翻炒一会儿，加入猪肉汤。用大火煮，加入花生，用小火煮。烹饪大约需要25分钟。洗净的面筋被拉成小块，逍遥胡辣汤技术培训加盟，加入到汤里。煮沸搅拌后，加入浸泡过的红薯粉丝、海藻豆腐丝和木耳丝。

自制胡拉汤:1. 自制面筋(如果你不喜欢，你可以直接或不直接买现成的面筋):1. 在面粉中加入适量的水，揉成光滑的面团，盖上盖子，静置30分钟，让它醒过来。2.向面团中加入清水，静置3分钟洗脸。3.拿起面团揉搓，直到面筋被洗掉(面筋和面粉水分别放在一边备用)。第二，准备配菜:将干粉条预先浸泡软化，木耳预先浸泡分配。将火腿切成细条，豆腐叶切成条，准备花生和菠菜。(配菜可根据个人喜好选择，也可使用熟牛肉、豆腐干、海藻丝和黄花菜。)

山东胡辣汤技术培训加盟-京味餐饮值得信赖由商丘市京味餐饮服务有限公司提供。行路致远，砥砺前行

。商丘市京味餐饮服务有限公司（[www.sqjwcy.com](http://www.sqjwcy.com)）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，与您一起飞跃，共同成功!同时本公司（[www.sqjwcy.cn](http://www.sqjwcy.cn)）还是从事河南煎包培训，商丘胡辣汤培训，板面培训的厂家，欢迎来电咨询。