

热干面培训 品汇祥餐饮 黄冈热干面

产品名称	热干面培训 品汇祥餐饮 黄冈热干面
公司名称	湖北品汇祥餐饮管理有限公司业务部
价格	面议
规格参数	
公司地址	武汉市硚口区丰硕路与南泥湾大道交叉口南100米
联系电话	15527569177

产品详情

做汉马哥热干面加盟店没有大的技术难度，它既不像炒菜那样需要掌握精准的火候，也不像糕点一样需要多么精致，它只需要您注意掸面是的生熟程度，因为它不同凉面，又不同汤面，关键就在于面条要选择碱水面，这样煮好后才会根根筋实，色黄而油润，有韧性。且煮面的水一定要彻底煮沸，次将面条煮八成熟，第二次放入水中烫热就立马捞出。否则面条软趴趴没有韧性，兴致大减。捞出来的面条也可以对着风扇狂吹，一边降温一边伴上香浓的小磨麻油，并根根抖散。面条伴好放凉后，记得选一瓶正宗的芝麻酱，加上酱油、虾皮、辣椒汁、葱花，想不好吃都很困难。根根油润筋道的热干面，伴着芝麻油诱人的香浓，客官，请您以风卷残云的速度开动吧

湖北品汇祥餐饮管理有限公司成立于2018年，热干面加盟电话，秉承诚信合作、互惠互利、服务大众的理念，推出汉马哥牛骨面连锁品牌。趁点事、做点事，公司全程扶持意志坚定、踏实肯干、吃苦耐劳、怀有梦想的创业者！

热干面原本是武汉的食品，但是传到了信阳之后，却成了信阳人的爱。信阳处于河南省南部，距离武汉200公里左右，黄冈热干面，盛产水稻，主食以大米为主，这给热干面流传到信阳并发展提供了良好的环境因素。信阳热干面选料非常讲究。信阳热干面的面粉主要用郑州以北加工的精粉面，这种面轧出的面条结实，有弹性，放在锅里不容易煮烂。拌面时，用精盐，纯碱及食用色素。面条轧好后，经水煮、笼蒸，然后用食油一点一点拌匀，放在阴凉处凉晒半干。这样，热干面的道工序就算做完了。

面拌好放凉后，开始准备调料，芝麻酱要正宗，香油也要正宗，然后用这正宗的香油把正宗的芝麻酱慢慢调成稀稀的糊状，一定要用香油调，很多街头摊点为省钱用热水调芝麻酱，那味道能好吃吗？

除了芝麻酱以外，酱油、盐、味精、葱花、胡椒粉、喜欢吃辣的可以放辣椒汁，这就是武汉热干面的基本成员了。近几年来也常有加酸豆角、海带丝、萝卜丁、腌菜的，虽然也好吃，但从另一个角度上却掩去了芝麻酱原有的浓香。

一切准备妥当，开始下面啦，烧一锅开水，把掸好的面丢进去，打个滚就捞出来吧，人家本来就是熟的啊，把上面的那些调料加进去，酱油要少加，芝麻酱一定要多，吃的就是它，其它的适量就行了。如果嫌干，可以加一点点高汤或者牛肉汤，好啦，开始享受这地方美味吧。。。

热干面培训-品汇祥餐饮-黄冈热干面由湖北品汇祥餐饮管理有限公司提供。湖北品汇祥餐饮管理有限公司（www.hmg917.com）是一家从事“餐饮管理,餐饮策划及咨询,企业形象策划,市场营销策划”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“品汇祥,汉马哥牛骨面”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使品汇祥在宾馆、餐饮中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！