

学花甲米线推荐 金华花甲米线 义乌十全小吃培训推荐

产品名称	学花甲米线推荐 金华花甲米线 义乌十全小吃培训推荐
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：

做法六：1.芝麻酱用香油一点点搅拌懈开成稍微浓稠的酱汁，然后加入生抽和盐，搅拌均匀成芝麻酱汁。另外将蒜蓉、胡椒粉、醋和糖等也调成味汁。

2.花生拍碎，辣萝卜干和香葱也切成碎末。

3.锅中加入水，煮开，放入面条，煮开后约3分钟，面条煮8成熟还保持硬心即可，控干水，浇上一勺香油，然后用吹风机吹干。

4.浇上芝麻酱汁和蒜味汁，撒上花生、辣萝卜干和香葱碎，拌匀即可食用。

小贴士：

1 捞出的面用吹风机吹，是为了能让面条表面的水分马上挥发，保持面条的弹性不被水气泡糟。面条吃之前如果凉了，再在开水里过一下，马上捞出控干

2 调味汁可以随自己喜好，盐和糖的份量适当调整，喜欢吃辣的可以加点辣椒油。

【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。

【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 :

面条是四川近几年流行的一种面食 ,
因为取名比较独特 ,
所以吸引很多人关注。
面条并不花哨 ,
从外表看上去很普通 , 并不花哨。
但是所用面绍是鲜肉经特殊工艺腌制成为肉沫 ,
鲜香宜人 , 口感独特。而其它系列味道或麻辣 ,
或清淡 , 川味十足 , 滋味悠悠 , 让人百食不厌 ,
既可品味更可饱腹。