

济宁炸酱面培训中心

产品名称	济宁炸酱面培训中心
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

济宁炸酱面培训中心

炸酱面是北京富有特色的食物，炸酱面在北京的流行程度，从老北京关于炸酱面的顺口溜可见一斑：“青豆嘴儿、香椿芽儿，焯韭菜切成段儿；芹菜末儿、莴笋片儿，狗牙蒜要掰两瓣儿；豆芽菜，去掉根儿，顶花带刺儿的黄瓜要切细丝儿；心里美，切几批儿，焯江豆剁碎丁儿，小水萝卜带绿缨儿；辣椒麻油淋一点儿，芥末泼到辣鼻眼儿。炸酱面虽只一小碗，七碟八碗是面码儿。”地道的六必居酱料、调和特殊工艺制成三弦劲宽面身，根根入味，口感爽滑，嚼劲十足，让你感受地道的老北京风味。

老北京炸酱面是一项传统美食，从北京胡同里发展出来的，对于土生土长的北京人来说简直就是不能遗忘的美食记忆，现在老北京炸酱面面向全国招商，让全国各个地区的人都能享受这道独具北京传统风味的美食。

北京炸酱面是中国有名的特色面食，与湖北的热干面，四川的担担面，山西的刀削面，甘肃的兰州拉面被列为中国五大面食。炸酱面的关键就在炸酱上，用料和制作都很讲究。面酱要小火慢熬，肉要选肥瘦相间的五花肉。配料有必不可少的有黄瓜、心里美萝卜、黄豆、豆芽、白菜丝等。一碗炸酱面，搭配各式配料，色香味俱全，营养丰富，美味十足，男女老少皆宜食用。

老北京炸酱面传承古文化，老北京炸酱面店装修风格古朴，服务员依照传统打扮成“小二”，让进来吃面的消费者有种时光穿越，置身老北京的错觉，在市场上大受消费者的喜爱。老北京炸酱面青岛膳学派教您核心制作酱料，到学校进行培训指导，操作简单，出餐快，在美食市场上极具竞争优势，市场前景广阔，是一个不错的创业项目。

学习内容

1.炸酱的熬制，香辣酱的熬制，麻辣酱的熬制。

2.配菜的处理与技巧，配菜技巧。

3.红油的制作，麻油的制作，卤汁的制作。

4.老北京炸酱面，香辣杂酱面，麻辣杂酱面的制作流程。

5.各种调料的认识及采购信息；

6.店面选址及经营管理技巧。

培训保障：

学员一次交清学费后，中途不收取任何费用；

随到随学，预约好时间便可，学习时间不限，学会为止；

老师绝不允许保留技术，免费赠送技术全套配方资料；

培训结束后提供原材料、设备供应商给学员对比选择；

学后终身可免费上门升级

学员结业后随时接受来电、上门咨询相关问题；

北京炸酱面即老北京炸酱面。汉族面食。流行于北京、辽宁、吉林等地，由菜码、炸酱拌面条而成。将黄瓜、香椿、豆芽、青豆、黄豆切好或煮好，做成菜码备用。然后做炸酱，将肉丁及葱姜等放在油里炒，再加入黄豆制作的黄酱或甜面酱炸炒，即成炸酱。面条煮熟后，捞出，烧上炸酱，拌以菜码，即成炸酱面。也有面条捞出后用凉水浸洗再加炸酱、菜码的，称“过水面”吃炸酱面离不开“酱”，“酱”是按传统工艺，将几种不同的酱混合后置于热油焙炒得肉丁等料中，经慢火热炒至一定程度，显现出诱人的色泽和咄人的香气，吃到嘴里，肥而不腻，滑而不涩，后味香醇，四碟菜码覆盖在盛有面条的兰花大碗上，让顾客一边吃一遍找寻老北京的感觉。