

早点早餐培训学校 义乌早餐培训 义乌十全小吃培训推荐

产品名称	早点早餐培训学校 义乌早餐培训 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：

做法四：1.在水里面加入食用碱化开；

2.倒入装有面粉的盆里面；

3.加入一点盐，用筷子搅匀；

4.揉成较硬的面团；

5.将面团分成小份，这样方便压面机来压；

6.来回多压几次，压成光滑的面皮；

7.然后用圆面孔，压成细圆面条；

8.将所有的小面团都这样做好；

9.烧一大锅水，烧沸腾后，倒入压好的面条，煮到7分熟。（如果现做现吃的话，就直接煮到全熟）；

10.然后沥干水，捞起来，放到有风的地方吹凉，或者直接过一遍凉水；

11.稍微晾凉一点后，倒入麻油拌匀，防止粘连。这样碱面就做好了。放凉了可以放到冰箱冷藏；

12.放进锅里煮熟，面已经半熟了，只需要稍微烫一下就可以了；

13.面捞起来，放到碗里，加入，富清鲜辣味粉，味精，酱油，醋；

14.加入萝卜丁，淋入重要的芝麻酱；

15.撒上葱花就可以了

凌翔餐饮培训中心与您分享热干面的其它做法：

主料

碱面230g

辅料

油适量、盐适量、外婆菜适量、芝麻酱适量、色拉油适量、香油适量、细香葱适量、大蒜子适量、卤水汁适量、生抽适量

步骤

- 1.贮备食材：新鲜碱面、外婆菜、香葱、大蒜子。
- 2.芝麻酱用香油和匀、懈开。
- 3.准备适量的卤水汁和生抽。
- 4.将香葱与大蒜子切碎。
- 5.用锅烧热，放入油，锅底的火红点变成实心红色，这时候是最佳的温度。
- 6.放入外婆菜煸炒，盛出。
- 7.锅内放水烧开，放入面条，煮至无硬芯即捞出。
- 8.捞出的面条散在烤盘中，加适量色拉油，用筷子拌散。
- 9.再放入沸水锅煮1分钟即捞出。
- 10.放入芝麻酱。
- 11.再倒入卤水生抽汁一起拌匀。
- 12.撒上外婆菜、葱花、大蒜子做浇头即可享用。

【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：

百里挑一小馄饨也叫千里飘香馄饨，

是江浙沪皖地区传统小吃，

皮薄馅嫩，味美汤鲜。

因为皮薄，里面的馅能透过皮而看到，

所以称其为百里挑一馄饨。

过去老北京有“冬至馄饨夏至面”的说法。

相传汉朝时，北方匈奴经常骚扰边疆，

百姓不得安宁。

当时匈奴部落中有浑氏和屯氏两个首领，十分凶残。

百姓对其恨之，于是用肉馅包成角儿，

取“浑”与“屯”之音，呼作“馄饨”。

恨以食之，并求能过上太平日子。