

凉面技术学习，山东凉面培训学校

产品名称	凉面技术学习，山东凉面培训学校
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

凉面技术学习，山东凉面培训学校

凉面又称“过水面”，古称为“冷淘”，传说最早起源于唐代武则天未入宫之前，由于武则天与情人吃山西面时烫伤了舌头，于是两人便研究出凉面的新吃法。

大诗人杜甫曾写有《槐叶冷淘》一诗：“青青高槐叶，采掇付中厨。新面来近市，汁滓宛相敷……经齿冷于雪，劝人投此珠。”诗人所说的“槐叶凉面”，是指用鲜嫩的槐叶汁和面后而制成的碧绿面条，绿色本身就是冷色调，再加上煮熟的面条过水而淘，自然会更给人以“凉”的感觉。

当天热得使人对大鱼大肉都失去胃口时，有人喜欢走进厨房，做一碗绚丽的凉面，触动懒惰的味蕾。为了让那碗面色彩丰富一些，先把小青瓜、红萝卜切成很细很细的丝，芫荽和葱切得细细的。不怕麻烦的时候，还会摊一张蛋皮，同样切丝。那些红的、绿的、黄的细丝整整齐齐地码在碟子上，看着看着心情便荡漾起来了。那些美丽的食物们，只要你肯心思细密地对待它们，它们便会在厨房里开出花儿来。所以，同样是厨房，有人在消磨时光，有人被时光消磨。

做好配料，就可以煮面了，煮面的同时，把蒜和姜斩成末，撒上一把辣椒面，用另一个锅把油烧烫，泼上去，顿时，连空气都香了。面条煮到八成就好了，用漏勺捞起后过冷水，沥干。用一个大碗，把用油泼过的辣椒、蒜茸等埋在碗底，把面条盖上，然后浇上生抽、醋，最后是青瓜丝、细萝卜丝、鸡蛋丝、芫荽和葱花。如果家里有炒香的黄豆、花生米或芝麻，撒一小把下去，这碗凉面将会无比完美。这时口水已微微泛起，直等着快点与凉面约会了。

膳学派一直秉承“学技术”，必须以经营的实体店为教学案例，来教学员”。因为厨房教学和实体经营得到的一些经验是不同的，也便于学员与学员中间互相交流，可考察中意的小吃项目的实体店经营状况，以便参考。膳学派坚持“实体教学 长久合作 以老带新 互利共赢”的经营方式，让学员长期赢利。真正做到“包教包会。实体教学”让学员高兴的来 放心的学 满意的归。由于我们是用在经营的实体店教学 所以我们不会浪费材料。不用请专业厨师

所以我们的学费更加优惠。做餐饮，学技术
就来我们青岛膳学派特色小吃培训基地，欢迎各地学员来公司实地考察。

乘车路线：火车北站或青岛北站（高铁站）坐公交车120路-636路-614路-935路-

到安亭路车站下车（安亭路西站南侧30米膳学派餐饮）

汽车北站-向北步行300米

青岛流亭机场-到膳学派餐饮学校3公里-

坐715路-717路公交到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）