

老长沙猪油泼面培训

产品名称	老长沙猪油泼面培训
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

产品详情

拌面是一道美味可口的名点，作为江南地区的一个特产，是将煮熟的面条放上葱油一起拌着吃。面筋斗，味独特。在所有海派面点里，比较简单的就属阳春面和葱油拌面。或许正是由于简单的原因，真正能把这两个面做得好的人家并不多。开洋葱油拌面，以熬香的葱油加上烧透的开洋，和面条一起拌着来吃。地道的开洋葱油拌面，面条有韧劲又清爽，开洋鲜美，葱油也很香。

项目介绍：

本套课程主要是培训学员了解学习项目的基础知识(理论课程)。开始实操课程，按照标准化的比例配方，老师一对一示范操作，学员领悟操作流程后再亲自动手，老师旁边督导，反复练习，直到做出学员满意的口味为止。

拌面培训种类：

牛肉凉拌面，葱油拌面，炸酱拌面，牛肉干拌面，凉拌刀削面，素拌两面，鸡蛋凉面，土豆丝牛肉拌面，孜然羊肉拌面，孜然牛肉拌面，葱爆牛肉拌面，葱爆牛肉拌面，红烧牛肉拌面，红烧鸡块拌面等等

拌面的培训课程：

- 1、底料的识别和配方
- 2、面的加工方法和制作方法
- 3、面味型的调配方法、制作方法
- 4、吊高汤的方法和技巧
- 5、汤底勾兑方法和调味技巧

6、制作过程中的常见问题和处理技巧

拌面介绍：

拌面，起源于“油泼面”。相传，很早以前，一农户家因躲避战乱一家人走的走、死的死，家里只剩下爷爷、孙子两人相依为命。由于连年干旱和战乱，庄稼颗粒无收。为了度过饥荒，爷爷每天进山打猎，一个天寒地冻的冬天爷爷出去半天时辰猎回一只肥大的野山羊，爷孙俩一直享用到春节后，由于天热吃剩的一大半羊肉无法存放，爷爷想了一个办法将剩下羊肉切成块状过油爆炸后存放起来，每次做饭时将过油后的羊肉与干菜爆炒做成菜，拌上土豆面、玉米面、麦面做的面条，既解决了两人度过饥荒的粮食，也让小孙子食后连声叫好。后来，小孙子经商立业，还念念不忘爷爷过油肉拌面条。为了纪念已经过世的爷爷，他在奇台犁铧尖开了一家“过油肉拌面”饭馆。当客人吃了后，都夸好吃。从此“过油肉拌面”便出了名，一直延续至今。