

在泰安可以培训朝鲜冷面技术吗？一对一教学

产品名称	在泰安可以培训朝鲜冷面技术吗？一对一教学
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

正宗的朝鲜水冷面一般在夏天食用。朝鲜冷面多用碗食用，亦有用碟子盛装的，但冷面的汤就相对较少了。冷面的作法，是把面条煮熟后，用凉水抄干后的面条，再放进盐、醋、酱油等调味料，并再加番茄、黄瓜等青菜作伴菜。吃时把伴菜与面条拌好，再配以朝鲜咸菜或泡菜，即可食用。调料方面，一般都采用朝鲜辣酱，但亦有用芥末酱的。俗语说：“辣椒辣嘴，蒜辣心，芥末辣住鼻梁筋”。有伤风感冒鼻塞时，食用芥末可使鼻子立即畅通。

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，较后再次浇汤。其面条细质韧，汤汁凉爽，酸辣适口。冷面是中国古代秦朝发明的，于唐朝传入朝鲜，后更名朝鲜水冷凉面，为大多数人都简称冷面。冷面不论是在朝鲜半岛还是中国大陆，都是一种很受欢迎的食品，而在中国大陆，朝鲜冷面因其价廉、食用迅速，流行在不少的街头小吃店。正宗的朝鲜水冷面一般在夏天食用。朝鲜冷面多用碗食用，亦有用碟子盛装的，但冷面的汤就相对较少了。冷面的作法，是把面条煮熟后，用凉水抄干后的面条，再放进盐、醋、酱油等调味料，并再加番茄、黄瓜等青菜作伴菜。吃时把伴菜与面条拌好，再配以朝鲜咸菜或泡菜，即可食用。

朝鲜冷面(俗称朝鲜面、韩国冷面)是驰名国内外的一种深受人们喜欢的传统民族食品。其中尤以荞麦面冷面为著称。一般用牛肉汤或鸡汤，佐以辣白菜、肉片、鸡蛋、黄瓜丝、梨条等。食用时，先在碗内放少量凉汤与适量面条，再放入佐料，较后再次浇汤。其面条细质韧，汤汁凉爽，酸辣适口。我们收费门槛一点也不高。可靠的技术和前卫的调制。

朝鲜冷面是朝鲜族人发明的，大多数人都简称冷面。冷面不论是在朝鲜半岛还是中国大陆，都是一种很受欢迎的食品，而在中国大陆，朝鲜冷面因其价廉、食用迅速，流行在不少的街头小吃店。使名吃汇品牌的生命力越来越强。在竞争这么激烈的大环境下我们学员的生意一年比一年好。品牌创造价值，细节决定成败，执行决定战略，名吃汇小吃培训机构，雄厚的培训师资力量，全程以实际操作为主，为让学员易学易掌握，我培训中心实行一对一的手把手教学，包教包会，学会为止!

膳学派制作过程：

1、将冷面清水浸泡并用手揉搓，使其完全散开，控水待用

2、制作牛肉冷面汤：在牛肉汤里加入适量酱油、醋、盐、砂糖、味精、醋，在调好的汤里加入1：10的冰水(牛肉冷面汤1份，兑10份冰水),待用

(第二种冷面汤制作法：没有牛肉汤，可直接用酱油、醋、砂糖、盐、味精和冰水勾兑成冷面汤，比例1：10)

3、将冷面和水一起下锅同煮，煮开时用筷子搅一搅，防止粘结，尝试待其变软无硬心时，立即捞出放入已经备好的冰水中，并连续冲3~4次，沥干水分后放入碗内。

4，在装有冷面的碗中加入调好比例的牛肉冷面汤，再加入卤牛肉片、朝鲜泡菜、黄瓜、鸡蛋，以及冰块即可享用。

做冷面是要注意以下三点：

1、冷面就是吃的筋道，不要煮太长时间;

2、煮好的面要用凉水反复冲洗，洗去表面粘液，面条才更滑;

3、煮好的面在冰水中浸泡会使面更加筋道。