

# 莱芜可以学刀削面技术

产品名称	莱芜可以学刀削面技术
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

淄博正宗刀削面培训机构

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

山西刀削面因其风味独特，驰名中外。刀削面全凭刀削，因此得名。用刀削出的面叶，中厚边薄。棱锋分明，形似柳叶；入口外滑内筋，软而不粘，越嚼越香，深受喜食面食者欢迎。它与北京的炸酱面、河南的烩面、湖北的热干面、四川的担担面，同称为中国五大面食，享有盛誉是山西美食较具代表性的美食之一

学习正宗的小吃技术，保证让学员能学有所成，学有所用。刀削面是山西日常喜食的面食，因其风味独特，驰名中外。刀削面全凭刀削，因此得名。用刀削出的面叶，中厚边薄。棱锋分明，形似柳叶；入口外滑内筋，软而不粘，越嚼越香，深受喜食面食者欢迎。在山西各地的刀削面中，出名的莫过于大同的刀削面，可称“面食王中王”。刀削面对和面的技术要求较严，水面的比例，要求准确，一般是一斤面三两水，打成面穗，再揉成面团，然后用湿布蒙住，饧半小时后再揉，直到揉匀揉软揉光。

培训课程：

- 1.讲述发展史及基础理论知识。
- 2.和面的技术与技巧。
- 3.面的技术与技巧。
- 4.肉的卤制方法。
- 5.高汤的制作流程与方法。

## 6.拌面的制作方法与销售技巧。

## 7.杂酱的制作流程和方法

打工不如创业，青岛膳学派小吃培训学校，拥有多个小吃项目。为小本创业的人士打造一个全新的平台，让你稳赚财富人生！目前藺氏小吃技术正在全新升级，我们会根据目前市场上的发展情况,及时的跟进市场潮流,把握市场发展方向,并且根据学员的市场需要进行口味调整，让每一个学员开店过程中,都能合理的搭配品种,同时提供原料和设备，一站式保姆服务，确保您创业无忧，已经成功的让上万名学员成功开店。小吃是所有餐饮里面利润较高的项目，只要不拍吃苦，就大有“钱”途。

刀削面，又叫甩面、扯面、抻面，是西北城乡独具地方风味的面食名吃。清末陕西人薛宝展著的《素食说略》中说，在陕西、山西一带流行的一种“栳面条”做法以山西太原平定、陕西朝邑。其薄如韭菜，细似挂面，可以成三棱子，也可成中空之形，耐煮不断，柔而能韧。这种栳条面就是现在山西的拉面。刀削面可以蒸、煮、烙、炸、炒，各有一番风味。

美味营养，受众广泛：营养高、易消化、健脾胃、味美爽口，齿颊留香，刀削面深受都市人群喜爱。刀削面源自五谷杂粮，打造黄金主食，粗粮更有营养，更健康。膳学派刀削面，吃出健康，吃出财富。无需店面，无需经验，刀削面合作项目让创业更单，让致富更容易。刀削面是山西人民日常喜食的面食，因其风味独特，驰名中外。刀削面全凭刀削，因此得名。用刀削出的面叶，中厚边薄。