

# 长沙担担面培训

产品名称	长沙担担面培训
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

凉皮是四川成都和自贡著名的地域传统面点小吃，听见来自挑夫们在街头挑着担担卖面而而而而得名。凉皮是将全麦面粉擀制成湿面条，烧开后，舀上中药炮制的肉沫而成。成菜湿面条细薄，卤料包酥香，咸香中辣，美味可口，十分进味。凉皮是四川小吃中的代表性食物，为大伙儿品位四川小吃时的必不可少美味可口。目前凉皮已遍布我国各大都市，虽做法有一丝不一样，但因其色香味俱全遭到我国各大都市普通百姓的偏爱，已变为一种家常蒸菜特色美食特点。二零一三年，凉皮入选商务部、在中餐馆促进会次评定的"中国十大名湿面条"。

凉皮是四川民俗文化极为普遍且具有与众不同口感的一种知名的美食特色。因常由摊位点背着宣传策划方案，进而而而得名。此面色调洪亮，冬菜、麻汁醇香，麻辣异味突显，鲜而不腻，辣而不燥，称之为川湘面点中的推动者。其湿面条鲜嫩，重要调味品有红油辣椒、肉末、川冬菜、豆芽、花椒面、红美味鲜酱油、蒜末、豌豆尖和葱段等，口味油香麻辣，比较色香味俱全。凉皮广为流传为1841年一个绰号称之为陈知名品牌的品牌包的自贡摊位点新产品开发，接着传入成都，因为初期是用重担挑在肩部家家户户，因而称之为凉皮。日本的很多拉面馆也是有四川担担面供应。

曾食坊凉皮培训方案：

- 1.原料、调味品、机械设备、常用工具的掌握与鉴别；
- 2.大骨汤的熬料；
- 3.油辣子,食用油,麻汁的制作；
- 4.各式各样凉皮火锅配料的制作；
- 5.购买工作职责、存放、冷冻专业技能；
- 6.凉皮开店选址指导、门店布局合理方案设计、开门店主题活动营销策划方案等。

## 【曾食坊培训学习】

### 1、食材原料

水面、水果蔬菜、肉沫、碎米芽菜、姜片、独头蒜、葱段、植物油、鸡精、香油、麻椒油、花生米。

### 2、盖碗茶制作

花生米炸至酥脆，用擀面棍去皮。碎花生米与肉沫这类相关食材，下锅蒸炒。具体的操作流程，根据早餐培训老师所教内容，这里只是基本的概述。

### 3、煮面方式

系统描述煮面时间，蔬菜水果下锅时间。捞起来湿面条和蔬菜水果，撒上炒好的肉沫，碎花生仁和葱段

凉皮培训学习类型：

香辣凉皮、麻辣凉皮、骨头汤凉皮、芽菜肉末凉皮、新鲜虾凉皮、西红柿凉皮、猪肉臊子的制作专业技能。培训学习的状况下秘方市场份额精确秘方无保留培训学习。

对于现阶段越来越多希望自身做买卖的人来讲，一个盈利稳定，投资小的项目，是很多人全是会选择的。凉皮就是集这类优点于一身，因而，遭到消费者的欢迎，深受消费者偏爱，要要想开家每家每户凉皮店，长沙曾食坊能够充分保证你学得合理的物件，并且获得成功开业。