

# 长沙炸酱面学习

|      |                                     |
|------|-------------------------------------|
| 产品名称 | 长沙炸酱面学习                             |
| 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

杂酱面是中华传统特色美食小吃。初发源东北地区，是满人进关以后送到北京市的，由于东北地区自古以来产黄豆，因此才有东北大酱，进而造成了杂酱面这一特色美食！

但是在遍及大街小巷以后便被称作“我国十大面条”之一，时兴于北京市、天津市、山东省、河北省、辽宁省、吉林省等华北地区，由素三鲜、炸酱拌面条而成。将丝瓜、香椿芽、豆芽菜、青豌豆、大豆切完或煮好，制成素三鲜预留。随后做炒酱，将肉粒及姜蒜等放到油里炒，再添加大豆制做的干黄酱或黄豆酱炸炒，即成炒酱。鲜面条煮开后，捞起来，浇上炒酱，拌以素三鲜，即成杂酱面。也可依据自身的口感加朝天椒、醋等调味料。那样会更为合乎自身的口感。也是有鲜面条捞起来后用冷水浸泡再加炒酱、素三鲜的，称“过水面”。

曾食坊炸酱面培训实际操作：

- 1、主要材料、辅材的挑选了解、粗加工方式。
- 2、学习培训炒酱的熬料，存储方式。
- 3、学习培训煮面条的温度、熟度把控。
- 4、学习培训卤汁、辅材、馨香油的制做。
- 5、学习培训各种各样口感杂酱面的配搭方式。

杂酱面是北京市颇具特点的食材，由素三鲜、炸酱拌面条而成。这儿关键学习培训炮制技巧、熟度操纵、时间等专业知识杂酱面的重要就在这里炒酱上，用材和制做都很注重。第五步，关键系统学习怎样烧开煮面酱的配搭挑选和配制全是有精确规定的，并且要文火慢熬才可以出去要想的味儿，肉要选胖瘦两色的五花肉。这儿关键学习培训把握面条的煮法、时间、熟度操纵、瓷碗调料、放汤底、放火锅配菜等专业知识素三鲜比较丰富，不能少的有丝瓜、心里美萝卜、大豆、豆芽菜、白菜丝等，自然素三鲜不限于这种，彻底能够按照自身的爱好或手头上的原材料来配搭。