

凉皮学习，崂山凉皮技术培训

| | |
|------|-----------------------|
| 产品名称 | 凉皮学习，崂山凉皮技术培训 |
| 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

莱芜正宗凉皮培训机构

凉皮为陕西特色小吃之一,又称陕西凉皮.凉皮的辅料没有太多的讲究,凡是应时的蔬菜都能用,如黄瓜丝、青菜丝、芹菜丝、绿豆芽等都可以.调料除了盐、醋、酱油、味精、蒜泥、辣椒油外,较有特点的是专门熬制的调料水,这种调料水根据各人喜好不同而不同,主要用桂皮、茴香、丁香等十几种调味品熬成.调凉皮时放多少调料完全依照各人的口味来定.调好的凉皮皮子白里透亮、面筋因为吸附酱油而泛黄、黄瓜丝现着绿、辣椒油敞着红,好吃又好看.再配着绿豆稀饭,加几样现拌的凉菜,是很不错的消暑食品呢.

要想做好凉皮就要现做好料油，知道各种调味料的配置，要想学习到正宗好吃的凉皮技术，就来我们青岛膳学派吧!帮你攻克技术难关，调料等核心做法师傅会手把手教学，配方透明传授，我们的凉皮拌料口味好，学员经营的凉皮可以让消费者获得高认可度。

青岛膳学派小吃培训学校的凉皮，颜色诱人。调制米皮的辣椒油制作极其考究，制作辣椒油时温度一定要把握好、多少度加什么料，加多少克都有明确规定。选用优质菜籽油，将秘制材料加入其中，上火反复熬制而成，其色泽红亮，香辣诱人，因而拌出来的凉皮红艳如火，清香扑鼻，酸辣爽口，再佐以黄瓜、面筋，黄绿相间，堪称绝配!

课程内容（主要以上手操作为主）：

- 1.和面：和面的操作练习，主要掌握和面揉面的方法、步骤及和面标准；
- 2.洗面筋：手把手教学员洗面筋，直到学员洗出的面筋合格规范；
- 3.蒸面筋：蒸面筋的步骤方法及技巧；

- 4.调料水的熬制：熬制调料水所需调味料、配方比例详细讲解、实际操作；
- 5.炸制红油辣子：例详细讲解炸制红油辣子所需香料、作用、配方比例+炸制红油辣子实际操作练习，掌握油温是关键；
- 6.面筋凉皮的调制，确保色香味俱全；
- 7.讲解制作面筋凉皮所用器材设备、操作步骤、安全事项；
- 8.讲解面筋凉皮操作过程中面浆、面筋等食材的保存方法；
- 9.详解讲解开店选址技巧、如何经营、如何吸引顾客到店消费等。