

潍坊有担担面技术学吗

产品名称	潍坊有担担面技术学吗
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

担担面臊子的调味至关重要，汤汁面臊就是面卤中带有汤水;稀卤面臊比较浓稠，一般在制作时都有勾芡这一过程，像打卤面等;干面臊是炒制而成的，一般都比较干爽，这种干面臊子也是担担面中的经典代表之一。煮面时锅要大、水要宽，要边煮边加凉水，保持水面微开的状态，尽量不要让其沸腾，否则容易浑汤，而且煮面的时间也会延长。煮面的时候需要点四五次凉水，面条才能熟透。

担担面是四川非常著名的一道小吃，已经有上百年的历史，相传为一八四一年一个绰号叫做陈包包的自贡小贩创制，因为早期是用扁担挑在肩上沿街叫卖，所以叫做担担面。所谓“剃头的挑子一头热”，担担面的挑子也是如此：这一头是一个煤球炉子，上面还坐着一个锅，里面当然就是热水喽;另一头就是碗筷、调料和洗碗的水桶。然后就可以用扁担挑在肩上，晃悠悠、颤颤巍巍的沿街游走，还边走边叫：“担担面,担担面”

担担面的得名，来自于这特殊的年代和叫卖方式;担担面的出名，却在于它的调味和独特的面臊。

担担面是四川成都和自贡著名的地方传统面食小吃，据说源于挑夫们在街头挑着担担卖面，因而得名。用面粉擀制成面条，煮熟，舀上炒制的肉末而成。成菜面条细薄，卤汁酥香，咸鲜微辣，香气扑鼻，十分入味。担担面是川菜中代表性食物，为人们品尝川菜时的必备佳肴。如今担担面已遍布各地，虽做法有些许不同，但因其美味受到各地人民的喜爱，已成为一种家常美食小吃。

膳学派担担面培训内容;

- 1：四川担担面面条的认识，选择;
- 2：四川担担面特有肉臊的做法及配方;
- 3：干锅花生的特殊做法;
- 4：芽白菜的配方，炒制技巧;

5：麻辣香油的配方和制法;

6：蒜泥的传统做法;

7：香辣酱，芝麻酱的做法;

8：担担面秘制酱油的配方;

9：花椒粉的做法;

10：粉面的煮制技巧;

11：担担面的调味配方。