

# 正宗老北京炸酱面培训

产品名称	正宗老北京炸酱面培训
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

以美食文明出名的我国，具有着丰富多样的各色小吃美食，也是现在连绵不断招引外国游客的首要原因。而这么多的当地小吃，自然而然其间也会有比较闻名的特征，就是其间的佼佼者。它是指那些历史悠久，具有世代传承的产品，技艺或服务，具有鲜明我国民族传统文明和见识的品牌，也是我国人众所周知，较了解也是较有信誉的品牌。

老北京炸酱面是一道传统的汉族面食。流行于北京、河北，天津等地，由菜码、炸酱拌面条而成。将黄瓜、香椿、豆芽、青豆、黄豆切好或煮好，做成菜码备用。然后做炸酱，将肉丁及葱姜等放在油里炒，再参加黄豆制造的黄酱或甜面酱炸炒，即成炸酱。面条煮熟后，捞出，烧上炸酱，拌以菜码，即成炸酱面。也有面条捞出后用凉水浸洗再加炸酱、菜码的，称“过水面”。

炸酱主要原料是面条(富强粉)、猪肉和蔬菜。面条易于消化吸收，有改善贫血、增强免疫力、平衡营养吸收等功效。而猪肉含有丰富的优质蛋白质和必需的脂肪酸，并提供血红素(有机铁)和促进铁吸收的半胱氨酸，能改善缺铁性贫血;具有补肾养血，滋阴润燥的功效;但由于猪肉中胆固醇含量偏高，故肥胖人群及血脂较高者不宜多食。

曾食坊炸酱面训练操作：

- 1、主料、辅料的选择认识、初加工办法。
- 2、训练炸酱的熬制，贮存办法。
- 3、训练煮面的温度、火候把控。
- 4、训练卤水、辅料、飘香油的制造。
- 5、训练各种口味炸酱面的搭配办法。

曾食坊小吃训练中心学校环境优雅、安静，餐饮文化气氛浓厚，为下岗职工、农人、刚毕业大学生及待

业青年供给了杰出的学习技能平台，实现了就业率高的特色，为社会输送了一批批质量高的小吃技能人员!悉数进程首先由教师演示，教师演示完毕后，在教师的指导下由您自己来亲手操作，操作进程中教师会对您制造进程中不正确的地方进行纠正，后在您悉数熟练了今后操作，从原料开端一步步做出来，直至后做出的口味和教师所制造的根本相同即可。