

# 衡水刀削面技术学习，刀削面的做法

产品名称	衡水刀削面技术学习，刀削面的做法
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

### 膳学派小吃培训学校专业培训刀削面

膳学派小吃培训学校教做的刀削面学习之前就会有专一的配方，学员学习的时候直接就是根据配方自己动手操作，配方都是有明确的克数规定，不是大约投放，老师手把手教授，在较开始的和面教起，教你怎么削面，还有怎么制作汤卤，全套技术流程全部教授。

膳学派教的刀削面，是山西的汉族传统面食，为"我国十大面条"之一，流传于北方。操作流程:将面粉和成团块状，左手举面团，右手拿弧形刀，将面一片一片地削到开水锅内，煮熟后捞出，参加臊子、调料食用，以山西大同刀削面为。山西刀削面因其风味共同，驰名中外。刀削面全凭刀削，因此得名。用刀削出的面叶，中厚边薄。棱锋清楚，形似柳叶;入口外滑内筋，软而不粘，越嚼越香，深受喜食面食者欢迎。它与北京的炸酱面、河南的烩面、湖北的热干面、四川的担担面，同称为我国五大面食，享有盛誉。

### 刀削面学习内容：

#### 全部技术 入门教学 一对一指导

- 1、揉面、和面份额、怎样使揉出来的面有劲道技巧的掌控
- 2、拉面技能办法、技巧掌控：怎样使拉出来的面粗细均衡
- 3、刀削面削的办法掌握、技巧
- 4、高汤的制作办法配方配比
- 5、帽子的食材处理加工制作配方配比

6、红油的制作配方配比

7、各种碗底调味品制作

8、全部材料后期的保藏及保管

9、开店流程解说、店面选址、人员配比、物资采购

学习期间供给免费吃住，还有用的全部原材料，各种香料，调料等都是我们供给，不束缚学习时刻，不束缚食材，学会停止的！

这个社会不缺少的就是打工者，打工人群日益增多，缺少的是自己奋斗的老板，为人打工只能没有自由的拿着死工资，甚至还要成天提心吊胆的害怕裁员，与其为别人奋斗，为什么不尽力的付出在自己的事业上呢？即使没有取得成功也是一种宝贵的经验。