

威海兰州拉面技术 包教包会

产品名称	威海兰州拉面技术 包教包会
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

拉面学校哪里有，辉煌餐饮兰州牛肉面，不只有牛肉烂软，萝卜白皙，辣油红艳，香菜碧绿，面条柔韧、滑利爽口、汤汁、诸味调和，香味扑鼻，诱人胃口等特色，并且面条的种类较多，有宽达二指的“大宽”、宽一指的“二宽”、形如草叶的“韭叶”、细如丝线的“一窝丝”、呈三棱条状的“荞麦棱”等，还有“二细”、“三细”、“细”、“毛细”等等，游人可随爱好自行挑选。一碗刚好盛一根面条，这面条不只润滑爽口，味道鲜美，并且外观也很特别。当地人们描绘它是一红、二绿、三白、四黄、五清，即：辣椒油红，汤上漂着鲜绿的香菜和蒜苗，几片白萝卜杂于红绿之中显得纯白，面条亮光透黄，牛肉汤虽系十几种调料配制，但却清如白水。

美味的牛肉拉面。只要功夫深，铁杵磨成针，兰州拉面也不难，条件是要有一个专业的师傅手把手的指导，再加上自己的仔细吃苦学习就可以。

拉面技术来这里学习

青岛膳学派教授正宗拉面制作。

1.和面。将面粉500克倒在案板上，中间挖个小窝，用拳头在案板上敲一下，这样再加水就不会撒，将面和水200克、盐拌匀，用两个手掌不断搓匀干面和水面，搓成梭状，洒上水，用手掌持续搓拌，待水和面拌匀至面团成形，洒上兑好的蓬灰水将面团揉匀，达到“三光”的较软面团，盖上湿布饧10分钟。

2.溜条顺筋。取饧好的面团，放在案板上，重复搓揉上劲，待有耐性时，搓成约66厘米长的粗条，提起来在案上重复捣、揉、抻、摔，用力将面团揉成大肠状。将面团放在面板上，用两手抓住条的两端，慢慢地上下颤动，到必定长度时，可打扣并条，次向左滚动，成双股绳状;第二次向右滚动，这样不断地正反方向滚动，溜得面条像出汗相同，且坚持粗细均匀、有耐性、弹性停止。每正方向溜好，双手合一，左手空着，反方向溜，双手合一右手空着。总之，在溜条过程中，双手不断地换手拿面，称为“活把”;固定在一只手拿面为“死把”。好仍是选用“活把”，可避免粘连。

3.出条。将溜好的面条放在案板上，撒上菜子油(以避免面条粘连)，然后随门客的爱好的爱好，拉出巨细粗细不同的面条。兰州的牛肉拉面有许多种类，从面条的粗细上来分有大宽(两个指头宽)、二宽(一指宽)、韭叶子(韭菜叶的宽度)、二细(直径0.4厘米左右)、三细(直径0.3厘米左右)、细的(铅笔芯粗细)、毛细(细铁丝粗细)、荞麦棱(棱角清楚)等若干种类。拉面的时分手握两端，两臂均匀用力加快向外抻拉，然后两端半数，两端一起放在一只手的指缝内(一般用左手)，另一只手的中指朝下勾住另一端，手心上翻，使面条形成绞索状，一起两手往两边抻拉。面条拉长后，再把右手勾住的一端套在左手指上，右手持续勾住另一端抻拉，重复几回，拉到终，双手上下颤动几回，面条会柔韧漫长。

4.煮制调味。锅上火入清水烧开，将拉好的面放入锅内，待面飘起来即可出锅，盛入碗中，将提前吊好的牛肉汤加热后和熟萝卜片浇在面条上，依据每个人的口味不同，加上牛肉丁、香菜、青蒜苗末，再淋上辣子油即可。