

新乡彩色凉皮培训学校，一对一教学

产品名称	新乡彩色凉皮培训学校，一对一教学
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

彩色凉皮培训班技术专业培训学校

凉皮是陕西小吃的代名词，非常的受欢迎，现在在全国甚至全世界各地，都有陕西小吃的影子，尤其是特色的凉皮，米皮都是十分火爆好卖的！

但是传统的凉皮太过于普通了，没有那么起眼，所以说现在也逐步改良了很多新的品种，比如擀面皮，彩色凉皮，烙面皮，秘制凉皮等等，现在的西安人已经把凉皮吃出各种花样了，来说说特色的彩色凉皮。

彩色凉皮这两年越来越流行，很多人都喜欢吃，彩色凉皮也叫果蔬凉皮，顾名思义是用果蔬榨汁以后加到面粉里面制作而成，所以说从卖相来说非常好看，营养角度来说非常健康，吸引了一大批年轻人的眼球！

很多在商场里面专卖果蔬凉皮的店，生意都十分好，赚的盆满钵满。毕竟现在的人都比较追求新鲜，那么彩色的果蔬凉皮给人的印象就很深刻，也比较健康一些。

大家常吃的几种果蔬凉皮，一般就是菠菜做的绿色凉皮，火龙果做的红色凉皮，南瓜做的黄色凉皮，黑米做的黑米皮，也有比较新颖的加点黑芝麻啊，芝麻凉皮，都是十分不错的。

制作果蔬凉皮关键的，就是要把比例配好，不然很容易造成凉皮不够筋道，口感不好

一.制作凉皮时要使用高筋面粉+果蔬汁和面

二.揉成面团以后然后放入水中洗面筋（面团要活得稍微软一些，这样才容易揉出面筋）

三.洗好的面浆要放入冷藏室进行充分的沉淀，少要沉淀4-6小时

四.凉皮上笼屉蒸3-5分钟，颜色透明且有小泡鼓起就可以

五.蒸熟的凉皮放置在案板上，朝上的一面要薄薄的刷上一层熟油，以防止粘黏

六.核心的就是辣椒油的制作，辣椒油和配菜，料水备好就可以开始调凉皮啦