

打卤面技术在常州这里教

产品名称	打卤面技术在常州这里教
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

打卤面技术这里包教包会

正宗打卤面技术培训学校。吃打卤跟炸酱所不同的地方，吃余卤黄瓜丝，胡萝卜丝，菠菜，掐菜，毛豆，藕丝都可以当面码，要是吃勾余的卤，则所有面码就全免啦。吃余儿卤，多搭一扣的一窝丝(细条面)，少搭一扣的帘子扁(粗条面)，过水不过水，可以悉听尊便。要是吃混卤面条则宜粗不宜细，面条起锅必须过水，要是不过水，挑到碗里，黏成一团就拌不开了。混卤勾的好，讲究一碗面吃完，碗里的油仍旧凝而不泻，这种卤才算够格，这话说起来容易，做起来可就不简单啦。此卤做酱拌面食用口感尤佳;此打卤面中选用的猪肉为凤头肉，凤头肉的肉皮薄，微带脆性，瘦中夹肥，肉质较嫩。酱汁有丰富的动物和植物蛋白质，面汤有较好的健脑作用。

打卤面口味种类：鲜蘑肉丁卤、尖椒肉丁卤，青椒鸡蛋卤，木耳火腿鸡蛋卤，土豆胡萝卜肉丁卤、韭菜鸡蛋卤，西红柿鸡蛋卤，蒜苔鸡丁卤，香菇豆角肉丁卤等等。专业老师一对一亲自示范，手把手教，学员全程实操，老师在旁边监督指导，包教包会,美食中心餐饮小吃培训学校十几年教学经验，学习有保障，专业培训师傅手把手进行教学指导，包你学习满意，成功创业！

全国各地面食培训爆款项目大全：

红烧大排面、重庆小面、红烧牛肉面、砂锅排骨面、红烧肥肠面、泡椒鸡杂面、兰州拉面、山西刀削面、成都担担面、河南烩面、白汤烩面、羊肉烩面、原阳烩面、三鲜烩面、获嘉饸饹条、邙县饸饹面、武汉热干面、老北京杂酱面、四川凉面、香菇炖鸡面、酸萝卜老鸭面、酸菜面、红烧牛肉面、麻鸭面、麻骨面、泡椒牛肉面、牛肉粉面、牛肉板面、怪味凉面、大排面、砂锅面、油泼面、粉浆面条、红烧排骨面、茄汁面、锅盖面、酱肉刀削面、大刀面、卤肉面、安徽板面、太和板面、新疆炒拉条、臊子面、手抓面、菠菜面、牛骨汤面、油泼面、香辣面、砂锅面、铺盖面、乌冬面、扯面、海鲜焖面、河南浆面条、安阳粉浆饭、山野菜杂面条、芝麻叶杂面条、糊涂面、彩色面条、勾魂面、剪刀面、怪味面、云吞面、沙茶面、菠菜面、老碗面、鸡丝烩面、打卤面、新疆拌面、黄花牛肉面等等。