

老北京炸酱面技术专业培训学校

产品名称	老北京炸酱面技术专业培训学校
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

这里培训正宗老北京炸酱面技术 秘制配方全教

炸酱面是北京的一大特色可想而知它的流行程度，炸酱面配料顺口溜“青豆嘴、香椿芽，焯韭菜切成段；“芹菜末、莴笋片，狗牙蒜掰两瓣”；“豆芽菜焯，去了根，顶花带刺的黄瓜切细丝”；“心里美，切几批，焯豇豆剁碎丁，小水萝卜带绿缨”；“辣椒麻油淋一点，芥末泼到辣鼻眼”。炸酱面虽只一小碗，七碟八碗是面码。悄悄告诉您哦做炸酱面要注意：1、肉酱可以一次多做一点放冰箱，不过也不要太多了2、肉馅炒的时候多炒一会儿。多余水分炒出来。去肉腥味的同时也可以把肥肉炒香3、煮面。中间会加一次凉水。按照自己平时习惯就好。4、简单的熬个葱油。葱的颜色也好看些。

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。多放些蔬菜作为“面码”是非常必要的，只有这样才能使炸酱面成为一种健康的饮食。

否则盐分多，纤维少，维生素C和钾不足。酱本身含有较多蛋白质和B族维生素，适合与面粉搭配。当然，需要注意的是：因为猪肉不宜与乌梅、甘草、鲫鱼、虾、鸽肉、田螺、杏仁、驴肉、羊肝、香菜、甲鱼、菱角、荞麦、鹌鹑肉、牛肉同食。所以在做炸酱面的时候要避免使用上述原料。此外，食用以猪肉为原料的炸酱面后不宜喝大量的水。