

唐山热干面专业技术培训学校

产品名称	唐山热干面专业技术培训学校
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

热干面哪里学习比较好

热干面是武汉较的食物之一，是武汉人“过早”中，男女老少都特别喜爱的大众化食品，也是在全国的小吃代表中占有一席之地的武汉食物代表。正宗的武汉热干面，掸的面软绵爽口中透出一股嚼劲，既不沾牙也不夹生坚硬，拌好的面色彩黄而油润，香气扑鼻，特别诱人，三两口，没什么感觉一碗滋味鲜美的面就吃完了。

青岛膳学派餐饮管理公司的热干面是主打面，就是经典菜品：特色热干面，青岛膳学派餐饮管理公司的特色热干面，保持着老武汉武汉的基础上，采用五谷杂粮及蔬菜做面粉，营养升级，双料互补，蛋白质与膳食纤维不错搭配，让面条更为劲道，不粘不坨，提高了面条的营养价值，还有更多种类的面条，满足各种需求，如此美味又丰富的面条，怎能不爱吃。

早在20世纪30年代初，汉口长堤街有一位小贩，在关帝庙一带以卖凉粉和汤面为生。某年的夏天，天气异常炎热，有一次不少剩面没有卖完，为怕面条变质，他便将其剩面煮熟、沥干、晾在案板上，由于一不小心碰倒了案台上的油壶。小贩无奈，只好将面条与油拌匀再晾。因其别有风味，人们都争相购买。客人竖起大拇指，连称好吃！好吃！有人问他这是什么面，他随口答道“热干面”。从此以后，他就专卖这种面，由于既新鲜而又有特色，使得人们竞相品尝，生意越做越好，登门拜师求艺的人也不乏少数。

。