

承德臊子面培训技术中心-传授核心配方

产品名称	承德臊子面培训技术中心-传授核心配方
公司名称	北京亿佳品味轩餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	北京市朝阳区小红门路城环城创意园
联系电话	13263370818

产品详情

臊子面是面条的一种，臊子面历史悠久，其中含有配菜比如豆腐，鸡蛋等，做法简单。臊子就是肉丁的意思。对于陕西人来说，臊子面的配色尤为重要，黄色的鸡蛋皮、黑色的木耳、红色的胡萝卜、绿色的蒜苗、白色的豆腐等材料，既好看又好吃。下面来看看怎么学习臊子面吧。

首先做臊子面的食材有尖椒豆腐鸡蛋，木耳，韭菜或蒜苗黄花菜胡萝卜，面条等等食材，看自己喜欢吃什么添加。

- 1.做这种臊子卤面，无论什么做法，就是把食材都是切小碎丁。
- 2.准备199克左右的肉馅，切葱姜。
- 3.坐热油锅，放食用油，油烧到五成热，放入肉馅，迅速炒散，接着倒入适量料酒，炒到变色就捞出。
- 4.另坐热油锅，放入适量食用油，先爆香葱姜末，接着加入胡萝卜丁翻炒。
- 5.接着放入香菇丁，炒出香味，再加入土豆丁和木耳，快火翻炒。
- 6.倒入刚才炒好的肉馅，加生抽、蚝油、适量盐，加入青椒丁，60秒出锅。
- 7.炒好的臊子面，喷香喷香的。再搭配煮好的面团，闻到味道就让人食欲大开。

项目培训方式

- 1、北京品味轩餐饮培训公司常年培训招生，随到随学，节假日不休。
- 2、学习均使用真材实料，全部流程亲自动手操作，现场演练实践。

3、师傅一对一指导，确保能学到核心技术。

4、一切项目都是从基础知识入手，全程都有师傅教导，提醒不足之处。

5、我们的课程不单单只教怎么做，还有选料、制作、开店、经营，等指导。

学好后要多加多练习，有些人在学好之后，就去开店了由于自己的经验不足，味道可能满足不了每个人，所以，我们先要把味道做好，顾客吃了以后，觉得好吃，还会再来的，慢慢的就会好起来了。