

北京板面实体店培训

产品名称	北京板面实体店培训
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

板面是很多人的童年回忆吧，小时候经常吃，吃起来很是好吃，到长大以后，就没怎么吃过了，但是现在也能见到板面店，生意也很好，可以说到现在还是很受欢迎的，那么怎么学习板面呢，下面来看。

1安徽板面好吃主要在配料上，中国很多传统食品的配料都要放一些中药。

2安徽板面所需的主要材料有牛油、豆油、牛肉和各种中药调料。中药调料有桂皮、丁香、草果、肉蔻、白芷等。

3首先把有烧开，然后降低有的温度，这个温度掌握在放进去调料不会炸糊，能慢慢的翻小花为准，把中药调料倒入油锅内小火熬制一个小时左右，调料都有些变黑，但不能糊，这时候把调料捞出来备用。

然后放入小红辣椒，继续熬制，到辣椒变黑没有糊的时候捞出备用。

4牛肉调味料的熬制：

牛肉切成1厘米见方的小块，把锅内的有倒出部分，剩余300克左右就可以。

把油烧开，放入牛肉炸5分钟，然后放入葱姜蒜、加入豆瓣酱、番茄酱，

略炒片刻加水、孜然粉、胡椒粉、鸡精、味精、盐等，调小火，熬制20分钟。

5把捞出的中药调料和刚才倒出的油都放入锅内，小火继续熬制2个小时，然后一起倒入盆中等待冷却，冷却的好了就是安徽板面的面卤了。

6吃面的时候，我们把锅里放入清水，烧开后放一点面卤，等卤化开后调小火，这个时候可以把煮熟的鸡蛋剥了皮放入汤里煮10分钟，鸡蛋就会入味了。

北京品味轩餐饮培训中心有上百种特色小吃，主要分为：“早餐、烧烤、主食、面食、海鲜、西餐”等项目!北京品味轩餐饮培训中心的师傅有多年的工作经验。在学习过程中所食材均由北京品味轩餐饮培训学校提供，一人交费可以两人同时学习，学不会可以免费重学!

北京品味轩餐饮培训：筋头巴脑|干锅鸭头|脆皮蛋糕|豆腐蛋糕|香蕉蛋糕|农夫烤鸡|铁板柴鸡|卤煮火烧|单县羊汤|土掉渣饼|重庆鸡公煲|早点|熟食|烧饼|包子|烧烤|冷饮|糕点|凉皮|拉面|烩面|板面|担担面|饅饅面|刀削面|麻辣烫|炸串等