

合肥的想学习牛肉板面技术 名师指导

产品名称	合肥的想学习牛肉板面技术 名师指导
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

来青岛膳学派学习正宗的小吃技术 包教包会学会为止

安徽太和牛肉板面一是面好，二是臊子好。太和县出产优质小麦，板面条取小麦精粉，根据一年四季的不同，按比例用食盐、水加以搅拌，和成面团，反复揉搓之后，制成直径半寸，长八寸的小面棒，再涂上香油，码在案子上，蒙上干净的湿毛巾。滋润好的面棒柔软缠绵，触摸如丝绸。

牛肉板面历史悠久，是源自安徽省和河南新野的特色小吃。曾因诸葛亮一把火烧出了名气的三国历史名城新野有一道颇具历史渊源的地方美食——新野板面(又称张飞板面) [1]。它以爽口、耐嚼、香中泛辣、辣中透香而享誉周边。后来由于其口味独特，被迅速传入各地。实惠加美味是地道牛肉板面的特色。

对于新手创业来说，开店之前一定要有一个好的规划，自己经营的板面种类要明确，根据当地实际情况、商品的价格水平。板面非常的便宜而且非常的好吃，深受人们的喜爱，板面具有大众化，还非常的便捷，越来越多的板面也在逐渐向精致化做，板面的这些特点，让板面越来越受到大众的认可.故任何中式板面的定位都必须是大众化的、中低档的。

开一家板面店对于没有经验的人来说，开店之前要有一个自己的规划，自己经营的板面种类要明确，要选址一个比较火而且适合自己的项目，小编给大家

安徽板面、也称太和板面、太和羊肉板面，是安徽省阜阳市太和县特色小吃，因在案板上摔打而得名。放上青菜，浇上汤料，白的面条，绿的菜叶，红的汤料，使人食欲大增。

通常用面粉加食盐、水搅拌，和成面团并揉搓，制成小面棒，涂上香油码好。制作时，边摔边拉，板面由此而得名。煮好的板面，清白润滑，晶莹剔透。

膳学派小吃培训学校在教学上实实在在，采取老师手把手试教学，学员自己动手操作，把全部配方教给

学员，让学员学到真东西，从当地就采购原料，降低成本，提高利润。金杯银杯不如学员的口碑!邯郸常鸿小吃培训学校，相互交流，一起品评，共同进步。

它以爽口、耐嚼、香中泛辣、辣中透香而享誉周边。后来由于其口味独特，被迅速传入各地。实惠加美味是地道牛肉板面的特色。牛肉板面特色小吃的口味关键在于那里边的几十种的配料，每一种料子都是经过师傅精心选择的，还要讲究做料的程序和火候，大火也不行，小火也做不出香味。每个阶段的用火都是不同的。面汤中熬制多种材料还可以清澈见底，面条内配上青菜，红/白/绿三色让面条看着更有食欲，所以才得以美名。牛肉板面源于安徽太和，面光滑劲道，汤浓味好，咸鲜香辣袭人。料由20多种香料、辣椒、牛肉、牛油等经精心熬制而成。淮南的做法是把干红椒用温油炸至半糊（偏糊一点），然后把卤牛肉、卤过牛肉的汤一直倒进辣椒和油里，大火煮开后慢火焖，煮到入味。

牛肉板面是近年来红遍大半个中国的特色小吃，由于面筋道，汤料鲜，口感香辣袭人，经济实惠，好吃不贵，深受大众消费者喜爱，也是很多创业者的首选和较佳项目。我们的板面是用手工先制成小面棒，然后再面板上擀出，继而摔拉，啪啪几声，一气呵成。面如绸带，薄厚自如。口感劲道，软硬适中。我们的卤料是以牛肉或者羊肉配以数十种大料小料，经数道程序在不同的火候和油温下炸制而成，汤料鲜美，口感香辣袭人。