

石家庄牛肉板面培训学校

产品名称	石家庄牛肉板面培训学校
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

我十分喜欢吃牛肉板面，因为它做法简单而美味。这不我去了一家饭店，让我品尝到了美味无比的板面。走进小店，一阵阵面香钻进了我的鼻孔。真香！我说道。店里的人非常多，板面的香味弥漫在整个屋子里。那么大家想学习板面技术吗。下面来看看吧。

臊子制作

配料：

(1) 茴香、花椒、面酱、熟地、当归、罗汉果、白芷、白芍、肉桂、红辣椒各150克；

(2) 胡椒、八角、丁香、香附子、陈皮、桂皮、老姜、冰糖、豆瓣酱、大葱、大蒜、牛油和牛肉各100克。

(3) 酱油350克，味精30克，开水3000克，盐200克。

做法：

材料全部洗净，然后用温开水过一下，老姜拍碎，色拉油放入锅中。八成熟时依次放入葱姜蒜，接着调入豆瓣酱，酱油，食盐，加冰糖，牛油和牛肉，加水，煮沸后加入所有配料，转入小火，慢煮，记住不要盖上锅盖。

制作要领：

转慢火后，记得使臊子汤保持微沸状态，并随时翻动料汁，牛肉要切成小块，熄火后，可以将煮熟的鸡蛋一并放入锅内，浸泡在臊子中，让料汁慢慢渗入鸡蛋中，使蛋味道香味扑鼻。

面的制作：

面取小麦精粉，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，下锅后2分钟捞出，盛入碗中，面上放上几片带热汤的菜叶，用臊子浇在上面既成一碗香气扑鼻的牛肉板面。

- 1.不限时学习，终身技术升级复习。
- 2.学习期间包食宿，安心放心。
- 3.传授开店指导，投资分析及风险规避。
- 4.全国有二十多家分校，师资雄厚，技术过硬，靠学员口碑宣传。

选择我们品味轩餐饮技术培训学校的理由：

- 1、教师团队,丰富的授课教学经验,让您无后顾之忧
- 2、正宗的风味小吃,的小吃制作方法,保证您学到好的技术
- 3、核心小吃技术毫不保留,保障您学到真本事
- 4、培训中心,地理位置优越,交通方便
- 5、不限制学习时间，手把手教学，包教包会，一般3-7天左右，学会为止。

北京品味轩餐饮培训中心郑重承诺:目前市面上有很多家餐饮培训机构，水平参差不齐，鱼龙混杂，选择-家真正能学到好技术的餐饮培训机构就成为重中之重,我们都了解一家餐厅安身立命的根本在于菜品的口味，所以一定要选一家真正能做出好口味的培训机构，北京品味轩餐饮培训中心就是你的倾心之选。