

潍坊可以学牛肉板面技术-手把手教学

| | |
|------|-----------------------|
| 产品名称 | 潍坊可以学牛肉板面技术-手把手教学 |
| 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

哪里有牛肉板面技术培训

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

牛肉板面源于安徽太和，面润滑劲道，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、卤过牛肉的汤一向倒进辣椒和油里，大火煮开后慢火焖，煮到入味。膳学派正宗牛肉板面培训基地，以正宗牛肉板面特色小吃为主打项目。本着“弘扬名族饮食文化，传授一技创业之能”的培训理念。面向全社会招收热爱餐饮、想创业开店的广大人群。本培训基地追求人性化管理，以店铺为依托，全部制作正宗牛肉板面的设备齐全，为学员提供良好的学习环境。学员随到随学，手把手指导，各项技能学员自己亲自动手操作，理论与实践相结合，包教包会，学会为止。

青岛膳学派小吃培训是一家集餐饮、食品研究与技术开发一体的外向型小吃培训，常年从事风味小吃培训、油炸培训、卤肉培训、砂锅培训、怪味鸡培训、烩面培训、兰州拉面培训、狗不理包子培训、红焖羊肉培训、瓦罐煨汤培训、凉皮米皮培训、麻辣烫培训、土豆粉培训等及各类名吃名菜研发与传授，在学员心目中树立了良好口碑。膳学派小吃培训秉承“一菜一格，百菜百味”的精神，专心致力于饮食文化的传播与推广。

用茴香、花椒、桂子、桂皮、红辣椒、面酱等炒制卤料，制成了色泽鲜红，味道醇厚的臊子，又以精粉、食盐、水按四季不同比例和成面团，反复揉搓，制成的板面条，手扯有拉力，二两面三根头，折合三次，全长四丈有余，还可以制成圆形、空心形、三棱形、荷叶边……面条下锅，起碗，浇上臊子。其特点：臊子辣，面条酥，香喷喷，面条筋丝丝，利洒洒，使品尝者连声叫绝。青岛哪里有牛肉板面技术培训

相传，古城新野“板面条”始创于东汉末年，桃园兄弟刘、关、张驻守新野之时，那位“豹头环眼、吼声如雷”的张飞将军，总嫌面条太软，咬着没劲，吃着乏味。厨师为了满足这位“喝断桥梁、粗中有细”的大将军，多次琢磨，反复研制，才制成这种“板面条”。张翼德吃后哈哈大笑，高竖拇指，连声叫好！自此，“新野板面条”便在豫西之宛、洛，鄂北之荆、襄一带广为流传。

其特点：臊子辣，面条酥，香喷喷，面条筋丝丝，利洒洒，使品尝者连声叫绝。河南新野县人特别爱吃一种板面，这种板面已有一千八百多年的历史。如今，新野县在传统的板面工艺上，通过精加工，细操作，将面做得厚薄均匀，且炸炒焖炖，作料齐全，味道极佳，称其为三国板面。县城板面能手马富恩曾以三国板面参加河南省商业厅举办的地方风味小吃比赛，获得金奖。现在凡到新野县来观光旅游的客人，必然要到板面馆，来一碗三国板面。

而在皖北古城太和县，大大小小的板面馆比比皆是，无论春夏秋冬，都是吃者如云，社会各色人等百吃不厌，久吃不衰，构成一道灿烂的饮食风景。青岛哪里有牛肉板面技术培训