

中山淮南牛肉汤配方步骤教学包学会

产品名称	中山淮南牛肉汤配方步骤教学包学会
公司名称	中山市食为先企业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:食为先 项目:淮南牛肉汤 时间:包教包会学会为止
公司地址	中山市沙溪镇云汉路11号二楼(富华汽车站出口右走300米骏怡酒店)
联系电话	13728226457

产品详情

一到冬天就想喝牛肉汤，而想到牛肉汤又连锁反应，想到了淮南牛肉汤。几乎每个商业城里，都会有一家淮南牛肉汤，一勺入口，牛肉汤味道醇厚，鲜香爽辣。淮南牛肉汤就是起源于淮南的回族人民，是先迁入淮南的回族先民把他们的传统饮食牛肉汤带入淮南，再加入淮南地区的特色食物——千张、粉丝等，融合成一道美味悠长、闻名四方的特色美食。冬至以后，吃一碗牛肉汤从起冬天就正式要来了。当天变冷时，人会开始想要吃一些有油脂的东西，来让自己觉得温暖。

中山淮南牛肉汤配方步骤教学包学会，学做牛肉汤的地方去哪里？食为先教学的淮南牛肉汤吗？如今判断一个淮南牛肉汤正不，要看它的组成部分，通常一碗淮南牛肉汤由牛肉、千张、豆饼、粉丝组成，大骨熬制的牛肉汤、切片牛肉、粉丝千张、香菜葱花，三者缺一不可。食为先餐饮实训基地，十三年连锁餐饮品牌，实力强大，大品牌有保障。在食为先学习都是手把手现场实操教学，0基础也学得会。

食为先小吃创业教学的淮南牛肉汤到底有多少美味？

- 1、汤底，浓汤采用选自淮北平原的优质黄牛肉和新鲜牛腿骨熬制而成，再配合数十味秘制香料调味。旺火烧开，中火慢炖，经过时间的沉淀后，浓密醇厚，香气四溢。
- 2、粉丝，本地自产的洛河豆饼，将米粉和面粉等加水调成粉浆，再用漏勺滴漏，后用器具烙饼成型，制作精细、软糯可口。
- 3、千张，千张的制作很讲究。点卤、浇制、压榨、剥叶，每一步都至关重要。细薄的千张放入锅中，待吸收汤汁到浓时，随之而来的豆香，混合着牛肉原始的味道，让人欲罢不能，垂涎忘返。

近年来，淮南牛肉汤以其浓郁独特的风味闻名全国，在各地开设分店，越来越多的人知道了这个传统的

地方美食，不少朋友想学淮南牛肉汤做法来开店的，欢迎到食为先各大分校现场考察了解。目前食为先有66个实体店分布在广东，浙江，上海，江苏，湖南，重庆，湖北，江西，福建，广西等地，实力品牌，学习才有保障。

淮南牛肉汤是淮南人饭桌上的骄傲!淮南牛肉汤选用沿淮特产黄牛肉、八公山千张、绿豆饼、红薯粉丝等为主原料，配上独特的香料、高汤、辣椒油，再加之适量的葱、蒜、香菜等，即可做成一碗热腾腾、辣乎乎、香喷喷的淮南牛肉汤。