

邢台正宗板面培训 正宗板面培训价格 京味

产品名称	邢台正宗板面培训 正宗板面培训价格 京味
公司名称	商丘市京味餐饮服务有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	商丘市梁园区平原路与团结路交叉口东200米路北16号
联系电话	13462716695

产品详情

卤制品：鸡蛋，豆腐皮，四喜丸子，火腿肠，五花肉(需先用水焯去血沫，然后清水煮熟，改刀卤制)，豆腐泡等等。板面卤汁：清水4.5斤，厨客乐肉香粉30克，食宴牛肉鲜香膏5:25克，六禾谷牌一滴香15克，海天耗油50克，老抽20克，家乐高汤60克，底料1000克左右。制作：将以上调料全部放在一起用铝锅或不锈钢锅烧开即可，放入需要卤制的食材，始终保持小火状态，因为凉了底料油会凝固，过了饭口可关火，卤汁烧开了时间长了会变成可适量加点清水，或浇汁的时候减量。

3.然后再倒入改刀成小块的牛肉和猪肉炒香，在倒入二汤50000克大火烧开，再倒入全部调料品调好味，然后倒入香菇粒熬制牛肉成熟关火即可。板面制作：取五得利四星面粉500克、盐5克、食用碱3克混合均匀，倒入水200克和成面团，正宗板面培训多少钱，取和好的面反复揉制，揉到表面光滑，擀压成大厚片，正宗板面培训电话，切条成面坯保存（保存面坯时要用淀粉，因为面粉容易使面粘连）。一碗面需要用面坯250克左右。面煮好后加入鸡蛋、豆干，舀入适量汤卤和肉臊子即可。

小料千万不可以熬糊了！需要用小火来熬制小料。小料熬制完成之后后，使用过滤勺将小料的碎渣，全部清理干净。3.开始熬制大料，我们将“已经按照比例调配好的大料和姜片，倒入锅内，进行熬制，邢台正宗板面培训，熬制大料的过程中：需要注意的是：油温不宜过高，要充分的搅拌，使用中小火熬制，意思就是不低于小火，不高于中火，要充分的搅拌来让大料得到充分的熬制！4.下面我们将已经泡好的辣椒，放入油锅当中进行一个辣椒的熬制过程。熬制辣椒的时候选用中火，也需要不断的搅拌，这样才能让辣椒得到充分的熬制，此过程只需要4分钟。

邢台正宗板面培训-正宗板面培训价格-京味(推荐商家)由商丘市京味餐饮服务有限公司提供。商丘市京味餐饮服务有限公司是从事“板面培训,煎包培训,胡辣汤培训”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：程经理。同时本公司还是从事河南煎包培训，商丘胡辣汤培训，板面培训的厂家，欢迎来电咨询。

