

# 丰台胡辣汤培训多少钱 正宗胡辣汤培训多少钱 京味

产品名称	丰台胡辣汤培训多少钱 正宗胡辣汤培训多少钱 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

胡辣汤的做法配方配料：主辅料：熟羊肉100克，面粉150克，纯正胡辣汤培训多少钱，粉皮60克，海带15克，炸豆腐15克，菠菜15克，羊肉鲜汤1.2，千克。调料：精盐6克，香油20克，丰台胡辣汤培训多少钱，香醋30克，胡椒粉4克，五香粉1克，鲜姜2克。制作方法：将熟羊肉切成1厘米大小的丁。粉皮泡软后切成丝。海带泡发后洗净切丝，正宗胡辣汤培训多少钱，用开水煮熟，洗净。炸豆腐切成丝。菠菜择洗后，将洗面筋沉淀的面芡(上面的清水滤出)搅成稀糊，徐徐勾入锅内。待其稀稠均匀，加入五香粉、胡椒粉、姜末搅匀，撒入羊肉丁、菠菜，汤开即成，食用时淋入香醋及香油。次数用完API KEY 超过次数限制

我用的是甘汁园的玉米淀粉，质量可靠，做出来的胡辣汤，汤汁粘稠，汤味浓郁，香辣可口。今日大雪，干了这碗胡辣汤，单身也不会冷！再搭配一份蛋饼或者油条，能量满满。这是一个值得人们深思的问题。舞阳县隆源斋闪家胡辣汤负责人闪宝民对此有着较积极的看法：一是当地政府要借中国食品节的契机，下大力气，逍遥胡辣汤培训多少钱，引导市场发展，加大对渡胡辣汤的包装、宣传，推进产业升级。这一点我们可以从台湾永和豆浆和灌汤包子的产业扩张上得到启示。先把食材准备好，清洗干净。

面筋水调制：将面粉拌成稠糊状，以筷子能搅动为宜，隔20分钟顺一个方向搅3分钟，搅3次后面团比较劲后，放入2千克水的盆中，用手轻轻地攥挤面团，直至成面筋，后放在碗中加水静置，洗过面筋的水就是面筋水。这里要注意：洗面筋的面和得要软、要有劲，这样才能把面筋洗好。糊辣汤料（香料粉）配比：花椒4.5斤、八角3斤、茴香3斤、干姜2斤、黑胡椒2斤、白胡椒1斤、桂皮1斤、cao果0.8斤、（冬天用1斤）、丁香0.8斤、玉果0.7斤（冬天0.8斤）、良姜0.5斤、白扣0.4斤（夏天0.5斤）、荜拨0.4斤、三奈0.

2斤、砂仁0.2斤。详细流程：1、酱牛肉切片或切粒；水泡粉条切段；熟面筋切成条状。2、锅上火，加清汤150克烧开，将酱牛肉、水泡粉条、熟面筋、水煮花生米放入锅中烧开，再加入盐、味精、胡椒粉、糊辣汤料、鸡精2调味，匀入面筋水烧开，出锅时撒香葱花、蒜片即可。次数用完API KEY 超过次数限制

丰台胡辣汤培训多少钱-正宗胡辣汤培训多少钱-京味(推荐商家)由商丘市京味餐饮服务有限公司提供。丰台胡辣汤培训多少钱-正宗胡辣汤培训多少钱-京味(推荐商家)是商丘市京味餐饮服务有限公司今年新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：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。