

# 阜阳纯正胡辣汤培训 纯正胡辣汤培训加盟 京味

产品名称	阜阳纯正胡辣汤培训 纯正胡辣汤培训加盟 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

一碗浓稠的胡辣汤，有着胡椒、花椒、八角、茴香、豆腐、粉丝等近三十种调味品及食材。各种食材之间的优胜劣补让胡辣汤在辣的基础上焕发独有的香味，阜阳纯正胡辣汤培训，汤汁浓郁，香辣可口。这就是这样的美味，让清晨醒来后的惺忪，工作后的劳累都在一碗胡辣汤中消融散去。胡辣汤主料：牛肉丁、花生豆筋（切丝）、海带。辅料：干黄花菜（水发开切段）、粉条。调料：胡椒粉、生姜粉、十三香、盐淀粉、味精或鸡精、香油。制作方法做法一：1、把盐参入面粉中，加少许水搅揉成团，纯正胡辣汤培训哪里有，然后不断加水，直到揉出粘稠而有弹性的面筋和面筋水。次数用完API KEY 超过次数限制

关键的调料是胡椒，这是辣之缘由。做成的汤呈暗红色，极能激起北方人的食欲。

（2）洗面筋。将面粉放入盆内，用清水约1公斤调成软面团，用手蘸上水把面团揉上劲；饧几分钟，再揉上劲，然后兑入清水轻轻压揉，至面水呈稠状时换上清水再洗。如此反复几次，直到将面团中的粉汁全部洗出，再将面筋用手拢在一起取出，浸泡在清水盆内。四、功效

水烧开后下面筋，面筋熟后将洗面筋的水，也就是稀淀粉糊倒入锅内，纯正胡辣汤培训多少钱，小火烧至汤汁粘稠，再放入其他配料，旺火烧沸。胡辣汤盛到碗里后，加榨菜，淋香油、香醋等，喝起来粘乎乎、香喷喷。胡辣汤的做法大全之南阳胡辣汤的做法南阳牛肉胡辣汤工艺流程（一桶30碗）为例：开火开风机，加水，加牛肉高汤，加花生，纯正胡辣汤培训加盟，牛油等；该汤美味无穷，龙颜大喜，命名为“御汤”。

阜阳纯正胡辣汤培训-纯正胡辣汤培训加盟-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坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支高素质的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。京味——您可信赖的朋友，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。