

常州学淮南牛肉汤的学校开店指导

产品名称	常州学淮南牛肉汤的学校开店指导
公司名称	中山市食为先企业孵化器有限公司
价格	2000.00/项目
规格参数	品牌:食为先 项目:淮南牛肉汤 优势:就近学味道赞
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

江苏常州食为先培训地址：

常州市天宁区关河东路136号二楼（常州火车站南广场旁）

说起安徽的美食，当真也是琳琅万千。广而为之的有太和板面，无为板鸭，臭鳊鱼，芥菜圆子等。真正让人回味的还是一碗淮南牛肉汤，从口感上来说，淮南牛肉汤分为两种：咸汤、甜汤。两者的区别在于盐的多寡。咸汤多是配以葱段、香菜以及粉丝和干丝食用，入口则汤鲜味美，不上火，不黑汤；而甜汤则是指不加盐或少盐的牛肉汤，口感清爽，汤味醇厚。

常州学淮南牛肉汤的学校开店指导

学做淮南牛肉汤做法配料有哪些呢？

如何制作一碗合格的淮南牛肉汤？

1、豆腐

淮南牛肉汤少了的豆腐，整张的豆腐皮变成均匀的豆腐丝，不仅提升了卖相，还丝毫不影响口感。

2、粉条

淮南牛肉汤还要有粉条。这里的粉条只是在体格方面稍微偏细，至于原材料选材则与传统粉条相同，采用优质红薯粉制作而成。晶莹透亮，耐煮，有嚼劲。

3、汤

淮南牛肉汤的制作工艺挺复杂。要选用当地上等的黄牛骨头，牛肉，然后添加数十种中药材以及卤料，经传统工艺炮制制作而成。

4、更讲究的是，要用自制的牛油，将炸制好的淮椒做成红油，融入汤内。如此，随着时间的推移，整锅汤就会愈发地散出清香。

喝淮南牛肉汤，同样不可缺少的还有酥油饼，也算得上主食。他的个头不大，但是制作真心不容易。和面后分团，擀成饼状，刷上油酥，洒上椒盐和芝麻，逐渐烘焙，期间还要把握好火候。

备注：以上图片素材来源网络，如有侵权请联系删除

江苏常州学淮南牛肉汤的学校开店指导，想学淮南牛肉汤配料做法步骤，欢迎到食为先各大实训基地考察了解，目前食为先在江苏常州、无锡、苏州、昆山、徐州、南通、上海、浙江等很多地方都有培训点。