

# 加盟牛肉板面技术，美味园济南唯一专业小吃培训

产品名称	加盟牛肉板面技术，美味园济南唯一专业小吃培训
公司名称	济南美味园投资咨询有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	济南历下区解放东路西段56号金泉大厦A座20层
联系电话	86-053188559168 15098898213

## 产品详情

济南美味园专业安徽板面技术培训

官方网址：[www.sdmwy.com](http://www.sdmwy.com)

电话：0531-88559168

手机13688621906 qq：1622315514

由经验丰富的师傅手把手教学 不必担心学不会，学不好，学不精，学不会退全额学费 信誉保证 诚信第一。真心对待每一位学员，助你完成创业梦想 轻松做老板 早日奔小康

另有特色砂锅系列：砂锅面，砂锅米饭，砂锅红油米线，砂锅红烧肉，砂锅刀削面，砂锅烩面，砂锅排骨面，砂锅土豆粉，砂锅酱肉饭，砂锅卤肉饭，砂锅拉面等各种砂锅系列 样样拿手绝技

安徽板面培训 培训安徽牛肉板面 牛肉板面培训 专业安徽板面学校 板面培训 板面加盟

济南专业板面学校 太和板面培训 山东牛肉板面学校 学板面 牛肉板面学校

安徽太和板面的面要揉得很筋道的，至于料子，淮南的做法是把干红椒用温油炸至半糊（偏糊一点），然后把卤牛肉、卤过牛肉的汤一直倒进辣椒和油里，大火煮开后慢火焖，煮到入味。做好以后最好吃的就是那个辣椒 安徽板面一是面好，二是臊子好。新野县出产优质小麦，板面条取小麦精粉，根据一年四季的不同，按比例用食盐、水加以搅拌，和成面团，反复揉搓之后，制成直径半寸，长八寸的小面棒，再涂上香油，码在案子上，蒙上干净的湿毛巾。滋润好的面棒柔软缠绵，触摸如丝绸。做板面时，厨师

在案子上排好三根小面棒，左手捏三个头，右手捏三个头，猛地举过头顶，狠狠地摔在案子上。接二连三，噼里啪啦，边摔，边拉，边闪，板面由此而得名。三根小面棒在厨师手里由短变长，由粗变细，折合三次，总长度达五丈有余，而且粗细均匀，提起似一道瀑布。捞起煮好的板面，清白润滑，晶莹透亮。厨师捏上一些嫩绿的青菜放在上面，然后浇上沸好的枣红色的臊子。白的面条，绿的菜叶，红的臊子，使人食欲大增。臊子的制作也十分讲究。用料有茴香、花椒、桂皮、面酱、食盐、红辣椒、牛油和牛肉等。制一锅臊子，各种用料按一定比例和顺序投放。制作时，先将牛油稀释烧沸，然后再下佐料。晒干的红辣椒用量较大，以突出臊子的辣味和色泽，牛肉也占较大的比例。把上等精牛肉切成方楞四正的小块块，待辣椒红颜色下来之后，再把牛肉丢进锅里。这时，必须掌握好火候，才能把牛肉烧得不老不嫩，恰到好处。臊子做好后，舀到搪瓷盆里，凉后便凝结成固体，随吃随取，常年存放，不会变质。