

正宗安徽牛肉板面加盟，美味园正宗牛肉板面培训

产品名称	正宗安徽牛肉板面加盟，美味园正宗牛肉板面培训
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

济南美味园小吃技术培训公司

电话：13688621906

公司网址：www.sdmwy.com

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

安徽名小吃：正宗牛肉板面

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

在安徽阜阳市太和县，大大小小的牛肉板面馆比比皆是，不过也有羊肉板面的，但不好吃。无论春夏秋冬，都是吃者如云。社会各色人等百吃不厌，久吃不衰，构成一道灿烂的饮食风景。安徽板面一是面好，二是卤子好。堪称面食中的香辣面食极品!!!太和县出产优质小麦，做板面取小麦精粉，四季的不同，按比例用食盐、鸡蛋、水加以搅拌，和成筋斗的面。做板面时，可在案板上排好几根小面棒（根据食客的要求大小碗之分：小碗8根面、大碗11根面为佳）。再用杆仗杆上几下至面条变长和宽，再左右

手捏着面头，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。数根小面棒在手里由短变长，由粗变细（拉成板面后就成为长而薄透明状、此时面条不宽不窄）。捞起煮好的板面和菜，清白润滑，晶莹透亮。然后浇上沸好的枣红色的卤子。白的面条，绿的菜叶，红的卤子，使人食欲大增。卤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。制一锅卤子，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，以突出卤子的辣味和色泽，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。

卤子做好后，放入备用的铁制桶里，凉后便凝结成固体，随吃随取，常年存放，不会变质。安徽太和板面拥有食客的另一个原因是快捷便当，经济实惠。干部、职工、学生等，为了赶时间来不及做饭，常常三五成群到板面馆一坐，只需交待一声，厨师立马操作，三碗五碗，十碗八碗，眨眼工夫即可做成。一大碗只要三块钱。进城办事的农民和过往商客，也是板面馆的常客，他们往往叫下一大碗，呼噜噜吃完，嘴一抹，大步上路。相传太和板面源于三国时期。桃园兄弟”刘备、关羽、张飞驻守颍州【今现在的安徽阜阳】，张飞吃面总嫌太软、不筋斗、清淡无味；厨师（厨师是谁现已无考证）多次琢磨，面经过上百次的试和面成功了；而后张飞对厨师又指明要用牛肉做汤为料，厨师灵机一动，添加近十多种能食用的药材（当然也包括辣椒）和牛肉一起为张飞做面，张飞吃后顿感可口。当即称：面好、汤好、味更好，又香、又辣、又过瘾。之后安徽板面便在颖（阜阳）、宛（南阳）、襄（襄樊）广为流行，随着时间的变迁，如今的板面口味更鲜美、更可口、面更筋斗了。（炸制卤子的方法已经发展到了至少26种药材和辅料而成，炸煮过程全部使用牛油）。现在又增添了不少花色品种，如牛杂面、板面大盘鸡、米线等，再加上在卤中煮制的鸡蛋和豆皮，别有一番味道。安徽太和板面曾多次应邀参加安徽、湖北、河南等省地方风味小吃大赛，还在博览会上获得金奖。安徽太和板面作为名吃，以其用料精，制作细，食之味美，久吃不厌而深受人们喜爱，成为能和郑州烩面、兰州拉面相媲美的安徽阜阳地方主要面食之一，尤其是太和板面拉开后，在案板上用力板打的“嘭嘭”之声，已成为招揽食客的一景，不由你不心动。板面好吃，一方面是面要筋丝柔软，另一方面浇的牛肉卤子要辣香利口，且汤要味美。卤子制作尤其关键：将鲜牛肉切成小肉丁，先用牛油将辣椒炸黑（注意不要炸的太老）捞出，将牛肉丁加花椒和醋一起放在锅内熬制，至肉烂油清时，再将食盐和加入。板面下好后，兑上肉卤子，就成一大碗安徽板面了，青菜是青的，板面是白的，卤子发红，又漂着辣香，吃着十分过瘾。