

板面做法大全培训

产品名称	板面做法大全培训
公司名称	新乡市卫滨区名食园餐饮服务中心
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	河南省新乡市卫滨区自由路南头向东拐88米路南锦绣花园东邻，新乡市名食园小吃培训学校
联系电话	18738353888

产品详情

这里教中国板面技术 秘制配方全教

市场上,无论是安徽板面、太和板面还是牛肉板面,都可以统称为板面,各类名词其实都是换汤不换药。另外,板面近几年可以说是红遍大江南北,在的一二线城市几乎都可以看到。所以也就产生了鱼龙混杂的局面,你随便在市场上走-走,就可以看到各种门头、店招,标榜着自己是正宗,是。但可想而知,所谓的正宗早已销声匿迹,几乎我们在市面上见到的90都早已没有了匠人之心,你可以说我在乱喷,没关系,我以后会用数据及亲身体验来证明自己的说法!

板面的面要揉得很筋道的,做法是把干红椒用温油炸至半糊(偏糊一点),然后把卤牛肉、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。

学美食小吃技术不分年龄,分经验,合作,只要您想学,您就可以到名食园,我们没有任何限制,只要您认真学,我们就您一定能学会,我们的口味始终如一,让您放心学习,到名食园,我们收费透明,食宿,专为小本创业者提供。

名食园正宗牛肉板面项正宗口味,从配料的选用到比例搭配都是让学习者现场真材实料亲手操作实习,以学员自己做出正宗口味的板面为学会标准。赠送学习资料。提供手把手的优良学习环境。我们盛福来牛肉板面口味正宗。公司提供每一步的细节培训,让投资者真材实料的操作学习,正掌握其中的要领。学习期间有不懂的地方可以随时与师傅交流。

板面是一种颇受大众欢迎的特色小吃,有着一清、二白、三红、四绿的特点,面汤中熬制多种材料还可以清澈见底,面条内配上青菜,红、白绿三色让面条看着有食欲,所以才得以美名。牛肉板面面光滑劲道,汤浓味好,咸鲜香辣袭人。料由20多种香料、辣椒、牛肉、牛油等经精心熬制而成。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、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。做好以后好吃的就是那个辣椒。