

# 牛肉板面技术培训

产品名称	牛肉板面技术培训
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

这里教中国牛肉板面技术 秘制配方全教

牛肉板面培训羊肉饴路条培训杂粮饴馅面培训-牛肉板面培训内容:学习课程包括选面粉、和面、揉面、拔面剂子、板面制条方法、煮肉熬汤,兑汤、调料的比列、配方、辣椒油制作等技术。邯郸板面技术培训新乡小吃培训学校,专业进行各类面食培训,面食是中国博大精深的一样饮食,由于面粉的可塑性,造就了中国大地上各种不同的面食,牛肉板面一面好,二是卤子好。专注于面食培训二十多年,我们精通各类面食,例如,清汤牛肉拉面、红汤牛肉拉面、河南烩面、西刀削面、板面、北京炸酱面、山西油泼面等各地代表的面食。一个好的配方才是一碗正宗板面的灵魂,故学习面食就到新乡小吃培训学校,培训面食,我们专业,负责任。从熬板面料到和面,都是亲自操作。全国招生:廊坊、承德,山东的德州、泰安聊城、济南、滨州淄博、济宁,以吸北京、天津、河南、龙江、吉林、辽宁、西、安徽等地,板面我们既可以手:工制做,也可以机器加工。

堪称面食中的香辣面食好品!做板面选取小麦精粉,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,饥下至面条变长和宽,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。牛肉板面为什么在北方那么火?主要有两个原因,较好:味道好吃,板面凭着无与伦比的味道,尤其是辣椒,征服了很多北方人的胃,有些喜欢吃板面的,尤其喜欢吃板面里的辣椒,有时候能吃几十个辣椒。第二:价格实惠,板面分量足,价格低,一大碗板面,加个鸡蛋,豆豉,一般8块钱左右就能吃饱。好吃不贵,是板面在北方流行的根本原因。由于开个板面店投资小,回报快,所以有些人就想自己开个板面店,自己创业当老板。