

# 哪里教牛肉板面

产品名称	哪里教牛肉板面
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

牛肉板面起源于三国时期，是河南新野县和安徽太和县著名的汉族特色面食。以上等面粉做面胚，以羊肉、等几十种香料做汤料，板面清白润滑，晶莹透亮，白的面条，绿的菜叶，红的臊子，有着吃到嘴里浓香辣的美味，更有散发十里飘香的香味，让人有种欲罢不能，不得不吃的冲动。

牛肉板面条取小麦精粉，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。板面拥有食客的另一个原因是快捷便利，经济实惠。干部、职工、学生等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。

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、调料的比例、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。培训时间:学员随到随学,学习时间可自由调配(如每天上午学,每个星期六星期日学习),学员学会为止,正常的学习时间一般为天左右,视个人学习能力而定,名食园老师手把手教学,学员亲自动手操作,反复练习,直到做出学员满意的口味为止,学校不限定学习时间。