

# 牛肉板面技术培训，板面技术加盟

产品名称	牛肉板面技术培训，板面技术加盟
公司名称	济南香美园餐饮管理咨询有限公司
价格	5.00/份
规格参数	品牌:济南盛福来 型号:特色小吃技术培训
公司地址	济南市槐荫区经十路太阳新城
联系电话	0531-86114866 13256728087

## 产品详情

牛肉板面是我们大家都很喜欢吃的特色小吃，而且板面在全国各地都卖的很好，大家也都很喜欢吃板面，想学习正宗安徽牛肉板面技术吗？那就到济南盛福来小吃培训公司来实地考察一下吧，我们也随时欢迎大家的到来，咨询热线13256728087。

板面源于安徽太和，安徽板面一是面好，二是臊子好。面是根据一年四季的不同，按比例用食盐、水加以搅拌，和成面团，经过反复搓、揉、摔、拉而成，煮好的板面，清白润滑，晶莹透亮、吃起来筋道而富有弹性。

臊子以牛肉为原料，配以辣椒、胡椒、花椒、八角、桂皮等20多种佐料炒制而成，精在工艺，巧在火候，成品臊子香而不腻，辣而不辛，咸而不涩，味道鲜美，汤味酱香浓愈。

煮成的板面放上一些嫩绿的青菜，然后浇上沸好的红色的臊子。白的面条、绿的蔬菜、红的臊子，使人食欲大增，口感无与伦比，食后口齿留香，回味无穷，食者无不感叹：“太和板面，面中之王，食太和板面，天下无面”。

安徽牛肉板面的面要揉得很筋道的，至于料子，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。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。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，一碗正宗的板面出锅了。

食者无不感叹：“牛肉板面，面中之王，食牛肉板面，天下无面”。开家牛肉板面馆生意一定好。尤其车站、高校、菜市场等地段生意十分红火!

正宗安徽牛肉板面技术学习就到济南盛福来看看吧。

联系人：王老师

咨询热线：13256728087 0531-86114866

网址：<http://www.jnxc58.com>

QQ客服在线；2644246019

电子邮箱：

[2862060736@qq.com](mailto:2862060736@qq.com)

地址：济南市槐荫区经十路27180号