

牛肉板面卤子的做法，学习板面技术多少钱

产品名称	牛肉板面卤子的做法，学习板面技术多少钱
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

牛肉板面卤子的做法，学习板面技术多少钱

有时候看到板面馆或闻到牛肉的那个香味就想吃板面，板面就是有这么大的魅力，而且这么多年，大家一直都很喜欢吃板面，一直以来板面的生意都很好，想学习正宗安徽板面技术开店吗？那就到济南盛福来小吃培训公司实地考察一下吧，我们也随时欢迎大家的到来，咨询热线13256728087。

牛肉板面历史悠久，是源自安徽省的汉族特色小吃。后来由于其口味独特，被迅速传入各地。实惠加美味是地道牛肉板面的特色。牛肉板面特色小吃的口味关键在于那里边的几十种的配料，每一种料子都是经过师傅精心选择的，还要讲究做料的程序和火候，大火也不行，小火也做不出香味。每个阶段的用火都是不同的。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/绿三色让面条看着更有食欲，所以才得以美名。牛肉板面源于安徽太和，面光滑劲道，汤浓味好，咸鲜香辣袭人。料由20多种佐料、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、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。

臊子做好后，舀到搪瓷盆里，凉后便凝结成固体，随吃随取，常年存放，不会变质。平时家里吃点面食的时候可以放一点，味道很好的。

想要学习牛肉板面做法的朋友们就到济南盛福来小吃培训公司来看看吧，我们公司有专业老师手把手，一对一教授技术，学期不限，直到您学会为止。我们也随时欢迎您来公司实地考察、学习。

安徽板面一是面好，二是臊子好。选优质小麦，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。

技术优势就到济南盛福来小吃培训公司来，特色小吃培训，怎么做板面，板面的秘方学习，老师手把手的教，自己亲自操作，亲自配料，学会为止。

联系人：王老师

咨询热线：13256728087 0531-86114866

公司微信：13256728087

网址：<http://www.jnxc58.com>

<http://www.xiaochipeixun88.com/>

qq客服在线；2644246019

电子邮箱：2862060736@qq.com

地址：济南市槐荫区经十路太阳新城