

牛肉板面技术培训

产品名称	牛肉板面技术培训
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。 培训方式:现场真材实料手把手、一对一教授技术。
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

牛肉板面技术培训

地道的安徽牛肉板面，加入了20多种香料，和将近10种调料，通过秘制的熬料办法，让香料的香味充沛牛肉板面培训开释。辣椒通过处理，使辣椒香而不辣，辣而不燥。面条筋道，卤汁鲜香而辣。耐人寻味，我们的配方通过科学的装备，不加学牛肉板面违规的香料，使消学小吃牛肉板面培训费者想到就想吃，闻到滋味就走不动。

牛肉板面赢利分析：每斤面粉出5碗面核算 每碗4元×5碗=20元 其间蔬菜1.5元 面粉1.5元 香料油料3元 火和别的1元20元-总共7元=13元/每斤面粉
天天卖50斤面粉×13元=650元/天，赢利是很可牛肉板面培训观的，想开店就选牛肉板面。

开家正宗牛肉板面店首先是板面口味要正宗。板面做的好不好吃，一是面，二是臊子。面要做的劲道，一起也要留意煮面的火候。再即是臊子的学牛肉板面做法，臊子是由几十种草本香料炒制而成。其间每一种香料有必要做到正宗质量优秀，即使其间有一种香料是学小吃牛肉板面培训冒充的，那也会影响到卤料的炒制，照样做不出正宗安徽牛肉板面，全盘皆输。

所以用料上一定要当心，有必要确保每一种料子都是真料子好料子。再一个需要把握的即是用料先牛肉板面培训后顺序，顺序搞不好下料的时刻不对，口味照样不可，再一个即是最要害的火候，火候把学牛肉板面握不住，轻则口味偏轻，重则油混味乱，浪费了所学小吃牛肉板面培训有的质料。

学习正宗好吃的牛肉板面就到山东济南来，专业老师真材实料手把手教您学习牛肉板面做法，一对一培训，确保你能学会正宗的牛肉板面技能，感兴趣的朋友赶快来学习吧！济南盛福来小吃培训公司随时欢迎大家的到来。

联系人：王老师

咨询热线：13256728087 0531-86114866

QQ客服在线：2644246019

公司微信：13256728087

电子邮箱：2862060736@qq.com

公司地址：济南市槐荫区经十路太阳新城