

威海正宗牛肉板面技术培训中心，包教包会

产品名称	威海正宗牛肉板面技术培训中心，包教包会
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

牛肉板面发源于安徽太和，原先以羊肉为主料，所以也叫羊肉板面，惯配有羊龙骨售卖，当时的羊龙骨要比板面受欢迎，只有顾客吃的差不多才吃点面条垫底。随着太和人外出务工，便以老家的板面作为一个手艺来创业，正好迎合了天津、石家庄、唐山等地以面食为主，利于发展。开始的羊肉板面过于味膻不适应，为迎合当地，后经过研制改良，用牛油、牛肉等代替了原先的食材，这才得到了人们的认可。

板面技术培训，正宗的牛肉板面它以爽口、耐嚼、香中泛辣、辣中透香而享誉周边。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多种香料、辣椒、牛肉、牛油等经精心熬制而成。

青岛膳学派板面面条的制作

1、一斤面粉里加盐6克、水210克、食碱面3克搅匀，反复揉搓成团，然后用湿布盖起来醒发30分钟。然后制成直径为1厘米粗、长10厘米的小面棒，再撒上玉米淀粉，记住这里一定是淀粉不是面粉，如果是面粉的话，面棒就会吸附上面的面粉，出现裂口的现象。然后码在案板上，然后用塑料袋装起来。

牛肉板面面棒

2、做板面时，案板上排好3根小面棒，先用擀面杖把面棒的两头擀开，再把中间擀好，然后左手捏三个头，右手捏三个头，猛举过头顶，手在空中下落抻拉，狠狠地摔在板子上，一连反复几次，边摔、边拉，直到摔成薄的宽面就可以。

板面面条

青岛膳学派牛肉板面臊子的制作

这是比较常见的做法，你找个菜锅或者铁盆，然后取出熬制熬的的板面卤2斤，再往锅内倒入凉水，水是卤的2倍，加盐(因为板面卤熬制的时候，放上盐了，这时少放点就行，别整的太咸了)、味精、鸡粉或鸡精，然后在炉子上烧开，然后再把切好的豆皮放汤里板面臊子里即可，但不能卤时间太长，不然会咸的不能食用。