

牛肉板面卤的详细做法技术学习

产品名称	牛肉板面卤的详细做法技术学习
公司名称	合肥露一手餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	安徽省合肥市经济技术开发区耕耘路北，莲花路西红莲园8幢106室
联系电话	18298009654

产品详情

大部分的板面店，都是街边小店，两个人就能干，屋里摆两个压面机，吃宽面，就压宽面，吃细面，就压细面。对于牛肉板面卤的详细做法，由于操作简单，方便省事，学个3-5天就能开店，所以板面越开越多。如此之外，板面的确好吃不贵，卤味非常多，选择多，消费低，也是板面一大特色。我就是板面传承人，开着一家正宗板面店，开店多年，口味正宗。并且，教学板面技术，实体店教学，学员亲自操作，随到随学，包教包会。

牛肉板面卤的详细做法配方为：八角150克，碧波60克，山奈60克，花椒110克，白芷80克，香砂80克，香叶50克，陈皮50克，草果40克，丁香15克，甘草50克，沙姜80克，白蔻60克，肉蔻40克，桂皮80克，当归50克。香料的配比，并非一成不变，如果牛油买的不好，膻味太大，需要添加50克辛夷，去除牛油膻味。如果想要汤红一点，需要添加50克栀子，或者35克紫草，具有增色增红的效果。

如果在网上找配方，只是为了自己家常吃，那可以尝试一下，毕竟就算味道不好，也不要紧。但是如果开店的话，还是到实体店学习，跟着师傅一步一步的操作，这样才能学的好。毕竟，开店不是闹着玩，如果味道不理想，留不住顾客，顾客吃一次就不来了，你以后生意就做不下去了。大家想学板面，可以到我店里学习，我有自己板面店，实体店教学，让每个学员都能亲手操作，全部技术流程，都毫无保留教会，学会就能开店。

学包子油条好，还是学板面好？实话实说，包子油条太辛苦了，两个人，都忙不过来。我们这的早餐店，老板夜里3点就干活了，一直准备到6点，就有人去吃了，长年累月的干，身体容易受伤。开个板面店，不起早，不熬夜，不累人，两口子就能干，是个不错的选择。我就是板面师傅，教学牛肉板面卤的详细做法，口味正宗，欢迎大家来学习。