

牛肉板面配方公开揭秘技术教学

产品名称	牛肉板面配方公开揭秘技术教学
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

板面能够火遍九州，是有原因的，我总结了4个原因，面条筋道，汤料味好，辣椒好吃，卤味丰富，这四点，缺一不可。板面与其他面食相比，最具独家特色的，就是辣椒和卤味。板面的辣椒，可是板面的灵魂，香软好吃，板面的卤味，种类非常多，凡是吃的，都能卤。

牛肉板面配方公开揭秘配方为：八角80克，红蔻40克，香叶60克，草果20克，肉蔻20克，白蔻80克，白芍80克，山姜80克，麻椒60克，小茴香60克，香茅草25克，良姜80克，丁香20克，罗汉果3个，香菜籽80克，白芍50克，杜仲45克，山姜40克，黑胡椒30克，砂仁50克，草蔻60克。6斤牛油，4斤豆油，1斤葱，半斤姜，2斤干辣椒，2斤牛肉。如果当地口味重，喜欢麻辣一点的，可以适当多加点花椒，口味的轻重，都可以根据当地喜好，自己适当增减。需要注意的是：丁香属于重香料，一定不能多放，要不然回味苦。

对于板面技术来说，因地制宜，灵活运用，也很重要。例如，有的地方口味重，喜欢咸味，那自己开店的时候，就得多放盐。有的地方，喜欢汤色深，觉得汤色深，才有食欲，那就兑汤的时候，多方老抽，酱油等调色。技术学到手，等开店的时候，还要根据当地的爱好，灵活的运用才行。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，欢迎大家咨询学习。

干板面能挣多少钱

做生意，事在人为，老话说，同行不同利，就是这个意思。同样的板面行业，有的人买车买房，生意红火，有的人，1个月就关门了。这是为什么呢？因为味道不同，选址不同，开个板面店，最关键的就两点，味道和地段。味道好+地段好=生意好，所以说，学个好味道，是非常重要的。