

学习牛肉板面汤料制作方法包教会

产品名称	学习牛肉板面汤料制作方法包教会
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

常言道：不到长城非好汉，不吃板面真遗憾，板面做为安徽地方小吃，10多年前，就以进入北方市场，尤其是河北石家庄，10多年的板面，一碗2块钱，面在案板摔打而成。这么多年来，板面一直备受顾客欢迎，热度不减。我就是板面店老板，正宗板面传承人，教学牛肉板面汤料制作方法，开店多年，味道正宗，店里常年招收学员。学习时，每个技术环节，都让学员上手操作，包教包会，学会即可独立开店。

我们就以10斤油为例，牛肉板面汤料制作方法香料为：良姜80克，川芎80克，黄芩40克，茯苓40克，箬拨50克，白芷50克，白蔻50克，白豆蔻50克，八角50克，玉果60克，砂仁60克，孜然60克，三奈60克，五味子60克，草寇60克，丁香花20克，肉桂60克，甘草60克，小茴香60克，一斤葱，半斤姜，2斤辣椒，2斤牛肉。这些香料，作用都不相同，八角，小茴香，肉桂的作用是增香。山奈的作用是解油腻，白芷，良姜的作用是去腥膻味。如果当地牛油质量不好，那就再加40克毛桃，去除牛油膻味。

板面香料的配比，也要因地制宜，不能死板硬套，要根据当地的情况，适当的增加或减少香料。例如，如果你当地，牛油质量太差，牛油膻味大，那么可以添加40克辛夷，去除牛油的膻味。香料的选材，也会影响味道。有的当地，不喜欢药料味，那就用肉桂，有些当地，喜欢药料味，那就是用桂皮。所以说，灵活运用，才是关键。

你的板面口味，适合我们当地吗？我们这是正宗板面，如果对味道不放心，学习之前，可以先邮寄一份板面汤料，让你先在家尝尝味道，可以多找几个亲朋好友，一起来尝尝，大家都说好吃了，再考虑学习。想学牛肉板面汤料制作方法，就找我学习，口味正宗。