

牛肉板面的做法大全技术教学

产品名称	牛肉板面的做法大全技术教学
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

我做为板面专业人士，教学牛肉板面的做法大全，专业板面10多年，经营一家板面店，口味正宗，店里常年招收学员，随到随学，包教包会。学习之前，可以先邮寄板面卤料，先在家品尝，正宗了再学习。北方有很多面食，例如烩面，刀削面，油泼面，炸酱面，饸饹面等，这么多面食，只有板面如此火爆，不仅在安徽，山东，河北全面流程，就算江苏徐州，天津，北京，东三省，板面都非常普遍，可谓是遍地开花。

我们以10斤油为例，牛肉板面的做法大全比例，需要放的香料有：毕波30克，山楂果30克，良姜20克，香茅草10克，八角80克，草果80克，白芍80克，白芷50克，红蔻80克，豆蔻80克，陈皮20克，白蔻50克，香排草10克，山奈50克，砂仁40克，玉果40克，茴香籽80克，陈子50克。板面的香料，并不是都是增香的效果，有的起到去腥，去膻的作用，例如良姜，白芷，香排草，就是去腥膻味的。如果你辣椒买的辣，吃起来容易上火，嗓子容易起痰，那就再放50克甘草，主要作用于去火，4个罗汉果，主要作用于清肺止咳。

板面辣椒是关键，辣椒，可谓是板面的灵魂，很多顾客，非常喜欢吃辣椒。有的板面辣椒，又辣又硬，一点不香，我店里的板面辣椒，香儿不辣，香软含油，一次能吃10多个，非常过瘾。想要开好板面店，需要掌握好每个细节，并不是一个配方，就能弄明白的。

干板面省事吗？我觉得，板面行业非常省事，就做面来说，都是机器操作。和面有和面机，压面有压面机，煮面有煮面炉，这些机器，大大节约了人工。我这是专业教学牛肉板面的做法大全，欢迎大家找我学习，你看街边的板面店，好多都是两口子干的，也有两姐妹干的，还有的老两口干的。操作简单，方便省事，就是板面最大的特色。