

正宗牛肉板面香料配比培训学习

产品名称	正宗牛肉板面香料配比培训学习
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

安徽人口众多，人才济济，起源于安徽的板面，凭着十足的美味，实惠的价格，很受消费者欢迎。我做为板面专业人士，熟知牛肉板面香料配比，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。尤其是在北方地区，当地顾客对板面情有独钟，无法割舍。多年来，一直称霸北方面食市场，随处可见的板面店，就直到板面到底有多火。

配方正宗，味道才能正宗

正宗的配方，才能做出正宗的味道。以30斤油为例，牛肉板面香料配比为：红太阳辣椒5斤，牛肉6斤，葱2斤，姜一斤半，盐一斤。麻椒150克，茴香200克，良姜80克，孜然粉50克，黑胡椒粉50克，白芍100克，香砂100克，良姜150克，白豆蔻120克，肉蔻50克，砂仁50克，丁香花40克，八角茴香120克，八角350克，茯苓80克，山栀子80克，甘草80克，清波80克。

板面卤配料越多，味道越好吗？

板面的配方，不是越多越好。香料之间，相生相克，并非越多越好，需要根据实际情况放料。有些半吊子师傅，对香料一点不懂，不管三七二十一，就知道放料，结果香料用了很多，味道却不好吃。例如，栀子这个香料，常用于肉食品上色，有些板面店，连个肉渣都没有，竟然还用栀子上色，这不就画蛇添足了嘛。

一天卖多少碗板面，能比打工强

以我多年经验看，板面行业，一半的利润，大部分的顾客，都是吃一碗面，加点卤味，例如鸡蛋，丸子，豆皮等，平均消费最低10块钱吧。我这是专业牛肉板面香料配比学习，实体店教学，口味正宗，欢迎咨询学习，来一个顾客，平均挣5块钱，如果一天能来100个顾客，不就是挣500块钱吗。当然，如果你

地方选的好，味道做的好，肯定不止来100个顾客。我有个学员，在工地门口摆摊，一天还能卖200多碗

。