

牛肉板面卤的配方学会开店

产品名称	牛肉板面卤的配方学会开店
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

安徽的板面，与河南烩面，兰州拉面，山西刀削面，镇江锅盖面，并称为中国五大面。不同于烩面和拉面的清淡，起源于安徽的板面，凭着咸辣鲜香，彻底风靡了北方，我就是板面店老板，正宗板面技术教学，清楚牛肉板面卤的配方。板面口味重，偏咸辣，香料味足，辣椒一绝，这种重口味的面食，刚好符合北方的喜好。尤其是山东，河北一带，大街小巷的板面店，随处可见。牛肉板面卤的配方详细配比为：我们以10斤油为例：白芍40克，香砂40克，良姜70克，麻椒50克，茴香65克，黑胡椒粉20克，孜然粉20克，良姜25克。白豆蔻40克，砂仁20克，肉蔻20克，肉桂粉50克，八角150克，丁香花15克，五味子30克，甘松30克，川芎40克，茯苓20克，山楂果15克，甘松30克。本人专业板面10余年，有自己的板面店，口味正宗，回头客很多，现在传授板面技术，实体店教学。在熬制板面卤子之前，我们要首先准备电子秤，用的全部材料，都用电子秤，精确称取。这样的话，每样材料都有比例，都有斤有两，就算没有基础的新手，也能学得会，做得好。我这是零基础教学，只要能认字，在家会切菜，就能教得会，学会就能开店，欢迎大家咨询学习。牛肉板面卤的配方学习去哪好？我这是正宗板面技术教学，实体店教学，口味正宗，学习之前，可以提前给你邮寄一份板面汤料，让你在家尝尝味道，满意后，再来学习，随到随学，学会就能开店，欢迎大家前来学习。同样大小的板面店，一般就两口干，有时候，还是老两口。牛肉板面卤的配方技术培训班，火爆开始啦，欢迎咨询学习，板面是大众消费，不管是学生，工人，上班族，都适合吃。一般板面店都开在：学校，小区，商场，工地，市场等附近。开店最重要的，就是味道和地段。地段好，能进来顾客。味道好，能留住顾客，这两点，缺一不可。现在的板面，非常普及了，无论是市里，还是街道，就算是国道边，乡镇里，都有安徽的板面。