

牛肉板面卤的配方独家特色

产品名称	牛肉板面卤的配方独家特色
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：“正宗板面出安徽”，板面本做为安徽地方小吃，曾几何时，凭着十足的美味，大众的价格，被大众广泛的认可，我就是板面师傅，专业教学板面技术，下面跟大家解说牛肉板面卤的配方。如今的板面，早已走出了安徽，走向了全国各地，深受当地顾客喜爱。开个板面店，简单省事，两口子就能干，上手快，门槛低。味道好吃，大众消费，这就是板面火爆的原因。牛肉板面卤的配方的比例为：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。做为专业板面师傅，开店10余年，这10余年，我们专注做板面，因为专注，所以正宗。对于牛肉板面卤的配方，如果在网上找配方，只是为了自己家常吃，那可以尝试一下，毕竟就算味道不好，也不要紧。但是如果开店的话，还是到实体店学习，跟着师傅一步一步的操作，这样才能学的好。毕竟，开店不是闹着玩，如果味道不理想，留不住顾客，顾客吃一次就不来了，你以后生意就做不下去了。大家想学板面，可以到我店里学习，我有自己板面店，我店里的板面辣椒，顾客非常爱吃，有时候，给的少了，顾客还生气。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。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。牛肉板面卤的配方技术学习班，火爆开始啦，欢迎前来学习，以我多年的开店经验看，大多数的板面店，都是夫妻店，两口子就能干。开个板面店，比较轻松，有和面机，压面机，都是机器制作，不用人做面，也就轻松了不少，我就是板面传承人，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。