

牛肉板面汤料制作方法我想学

产品名称	牛肉板面汤料制作方法我想学
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

板面，板面，因在案板上摔打而得名。这一起源于安徽的板面，凭着好吃不贵，大众消费，现如今，火遍了五湖四海，我就是板面师傅，专业板面店老板，口味正宗，清楚牛肉板面汤料制作方法。无论是山东，河北，还是河南，天津，东三省等地，都有板面店。最近几年，板面深受大众欢迎，其风头已经超过了拉面，与刀削面，现在被称为“北方第一面”。板面的出现，在面食的史册上，写下了浓厚的一笔。

牛肉板面汤料制作方法的比例为：八角250克，肉桂75克，丁香25克，草果40克，肉蔻40克，白芷80克，豆蔻80克，香砂70克，良姜120克，孜然35可，小茴香120克，香味50克，花椒100克，黑胡椒35克。这些香料，起到增加香辛味的作用。根据当地情况，可以放以下香料：紫草65克，给油上色，板面红红的油，就是紫草上色的。学正宗牛肉板面，还得去实体店学习，跟着师傅，一步一步操作，才能学的好，我这是正宗板面教学，实体店学习。对于牛肉板面汤料制作方法，对于板面技术来说，因地制宜，灵活运用，也很重要。例如，有的地方口味重，喜欢咸味，那自己开店的时候，就得多放盐。有的地方，喜欢汤色深，觉得汤色深，才有食欲，那就兑汤的时候，多方老抽，酱油等调色。技术学到手，等开店的时候，还要根据当地的爱好，灵活的运用才行。大部分的板面，都是和面机，压面机，宽面细面，都能机器压，大大节省了人工，操作非常简单。牛肉板面汤料制作方法学习去哪好？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。一碗板面，加7-8个辣椒，配上鸡蛋，豆皮，这个搭配，美味无法阻挡。牛肉板面汤料制作方法技术培训，火热学习中，欢迎咨询学习，我们有完善的售后服务，如果学会后，暂时没开店，等开店时，哪些细节忘记了，师傅都能指导，教会为止。小吃学校理论教学，学不到真技术，而板面实体店教学，每天都是实践，每天都是大量操作，可以反复练习。