

牛肉板面卤的详细做法技术讲解

产品名称	牛肉板面卤的详细做法技术讲解
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

牛肉板面卤的详细做法技术学习，火爆开班啦，板面被誉为：北方第一面。一碗正宗的板面，面要筋道，汤味要足，辣椒好吃。正所谓：一口鲜香辣，香味永流传，说的就是板面。板面虽然多，但是正宗的却不多，好多板面除了咸，就是辣，吃不出来料香味。开店不容易，一定要学个味道正宗的。味道不正宗，顾客吃一次就不来了，没有回头客的生意，不会长久。牛肉板面卤的详细做法

的配比：小茴香50克，白豆蔻40克，茯苓25克，三奈25克，一口钟30克，麻椒50克，良姜25克，八角100克，砂仁15克，川芎30克，肉蔻15克，丁香花12克，毛桃30克，山栀子30克，孜然粉20克，白芍40克，黑胡椒粉20克，香砂35克，肉桂30克。一斤大葱，半斤生姜。餐饮行业，就是靠味道，只有味道正宗，才能留住顾客。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。我们是实体店学习，师傅教学经验丰富，每一种食品材料，都有精确到克，用电子秤，精确称量，每一种食材，都有斤有两。牛肉板面卤的详细做法学习去哪好？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。我就是板面店老板，正宗板面传承人，开店多年，味道正宗，店里常年招收学员。牛肉板面卤的详细做法学习班，火爆开班啦，欢迎大家咨询学习，首先，板面行业有一半的利润，我们算利润的时候，要算平均消费，平均利润。例如，一个顾客，吃了一碗面，加了一个丸子，一个鸡爪，这就10块钱了吧。如果在喝点汽水，饮料，啤酒啥的，岂不是消费的更高，板面的出餐速度很快，从下锅，到煮熟，到捞出，最后浇卤，整个流程，前后1分钟出餐。