

太和正宗牛肉板面技术教学

产品名称	太和正宗牛肉板面技术教学
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

北方人爱吃面，对于面条，有难以割舍的情节。来自安徽的板面，口感筋道，汤味鲜香，如此的美味，非常受大众欢迎。我就是板面店老板，开店多年，教学板面技术，熟知太和正宗牛肉板面技术。尤其在河北唐山，当地把板面，当做早餐，大清早，吃一碗热乎乎的板面，美好的生活，才算开始，一碗板面，不过7块钱，加上鸡爪，丸子，也不过10块钱，既能吃饱，又能吃好。

太和正宗牛肉板面技术课程详情1：实体店教学，学员亲手操作，学会为止。2：学习之前，先邮寄板面卤料，好吃了再来学习。3：板面的做法，面粉选择，和面配比，压面煮面。4：和面机，压面机，煮面机等，机器的操作使用。5：板面卤子的熬制，大锅熬制工艺，开店必备。6：核心配料配方，香料的配比，香料的质量辨别。7：板面汤汁的调制，口味轻重，料味大小的调整方法。8：各种卤制小菜的制作，以及各种食材后期保存等。9：全套板面技术流程，都毫无保留教会，学会就能开店。10：终身技术服务，都任何不明白的，随时免费咨询。太和正宗牛肉板面技术火爆开始啦，我这是正宗板面技术教学，实体店学习，教会为止，学习之前，可以提前给你邮寄一份板面汤料，让你先在家尝尝味道，找亲朋好友好友都来品尝一下，大家都说好吃了，再来学习。师傅手把手教学，0基础的新手，都能学得会，首先，开个板面店，没有太累人的活，就拿做面来说，现在都是机器操作。

当今太和正宗牛肉板面技术很受欢迎，首先，板面行业，非常大众，消费低，分量足，味道好，老少皆宜，开店称功率高。尤其是对于餐饮新手，第一次做生意，就做个大众生意，人人都需要，门槛低，投入小，干板面，是个不错的选择，开个板面店，主要就得味道好，如果口味不好，留不住顾客，只有一锤子买卖，下次就不来了。