

# 正中板面汤汁的做法技术转让

产品名称	正中板面汤汁的做法技术转让
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

俗话说：不当长城非好汉，不吃板面真遗憾，起源于安徽的板面，凭着过硬的味道，大众消费的价格，近年来，深受顾客好评，迅速打开了北方市场，我做为板面传承人，自然了解正中板面汤汁的做法。只要有准确的比例，每个材料放多少，什么时候放，一步一步的来，很快3—5天就学会了。

正中板面汤汁的做法详细配比为：我们以12斤油为例：茴香55克，黑胡椒粉20克，孜然粉20克，良姜25克，白芍45克，香砂45克，良姜75克，麻椒55克，白豆蔻45克，砂仁20克，肉蔻20克，肉桂粉55克，八角150克，丁香花25克，五味子35克，甘松30克，川芎40克，茯苓20克，山楂果15克，甘松30克。和面的时候，适当的加入些盐，能让面吃起来更劲道，更有韧性，并且就算煮的时间长了也不容易断。

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。板面学习起来也比较快，开个板面店，投资小，回报快，所以有些人就想开个板面店。

正中板面汤汁的做法学习火爆开始啦，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，找亲朋好友都来品尝一下，大家都说好吃了，再来学习。开个板面店，虽说是小生意，但是不要小看了身边的小生意，能把身边的小生意干好了，日久天长，也能挣大钱。正中板面汤汁的做法技术教学，火爆开始啦，欢迎到我店里

学习，板面的经营方式比较灵活，不想开店的，前期摆个摊也行。如果摆摊的话，和面，压面，熬料等，可以在家做好。都做好后，直接装车，到工地门口，或者市场门口，最后煮一煮面就行。尤其是在市场，工厂，工地，学校等附近，只要是人流量大的地方，都有板面店。