

板面一碗标准几两独家特色

产品名称	板面一碗标准几两独家特色
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

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，熟知板面一碗标准几两。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，想要板面劲道，要选高筋粉，适当添加盐碱，和面时，反复碾压至光滑，这样做出的板面，口感劲道，爽滑弹牙。

板面一碗标准几两的比例为：八角150克，香砂75克，良姜110克，孜然35可，小茴香130克，香味60克，肉桂80克，丁香15克，草果40克，肉蔻40克，白芷90克，豆蔻70克，花椒120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。我是专业板面技术学习，实体店培训，教学多年来，帮助了众多学员，成功回家开店，欢迎大家咨询学习。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。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。开个安徽板面店，投资小，回报快，简单容易学，两口子就能干，正是因为这些，才使得有些人想开个板面店。板面一碗标准几两学习火爆开始啦，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。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。板面一碗标准几两技术教学，火热开始啦，欢迎到我店里学习，学板面，主要是实践操作，又不是理论教学。只要能认识字，在家会切菜的，都能学得会。我们这是实体店学习，每天都实践操作，并且，学习时，不管是和面，还是熬料，都有详细的标准，安徽人对面食，有着多年的研究，安徽有很多面食，在锅扣面，手撕面，板面，手擀面中，就属板面最有名。