

板面熬10斤油比例实体店培训

产品名称	板面熬10斤油比例实体店培训
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

来自于安徽的板面，为什么它在北方如此受欢迎？因为北方人口味重，喜欢咸辣的食物，刚好板面是味道重的面食，完全符合北方人的口味和喜好。我就是板面师傅，教学板面熬10斤油比例，实体店学习，不仅如此，板面不仅味道好，而且价格低，板面店越多，说明当地人越爱吃，否则养不住这么多板面店，但是能把味道做好吃，做正宗的，却不多。板面熬10斤油比例的详细配比：以35斤油为例，板面的配料为：红太阳辣椒5斤，牛肉6斤，葱2斤，姜一斤半，盐一斤。白芍80克，香砂80克，良姜120克，白豆蔻110克，麻椒120克，茴香120克，良姜60克，孜然粉55克，黑胡椒粉55克，肉蔻55克，砂仁55克，丁香花40克，八角茴香120克，八角350克，茯苓80克，山栀子80克，甘草80克，清波80克。在餐饮和小吃行业，最被认可的东西是味道。只有当味道做好了，才能留住顾客，才能做成好生意。老话说：食材好，味才好。香料之间，质量有好有坏。例如：同样是花椒，有大红袍花椒，四川茂汶花椒，泰安一号花椒等，不同的花椒质量，味道也就不同。想要味道好，首先要香料质量好，所以说，选好料，出好味。板面的和面比例为，30斤面，12斤水，300克盐，45克碱，这个和面比例，大家一定要记牢。板面熬10斤油比例学习火爆开始啦，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。板面好吃不贵，大众都能消费，正是因为这样，最近几年板面店如雨后春笋般遍地都是了。板面熬10斤油比例技术培训，火热学习中，欢迎咨询学习，干板面，没有什么体力活，现在都是机器操作。和面机，压面机都有，简单省事，不费体力，两个女生也能干。一个人煮面，一个人端碗，收拾桌子，刚刚好。对于开店选址，老话说，一步差三世，有个好位置，能让你快速火爆起来，如果地段不好，你只能慢慢熬，凭口碑，慢慢坚持。