板面的香料正宗配方零基础教学

产品名称	板面的香料正宗配方零基础教学
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

最近5年来，拉面越来越少，而板面越来越多，这是为何？因为板面不仅味道好，更主要是操作简单，不费人工。我就是板面店老板，专业板面的香料正宗配方，一般的拉面店，都是3-4个干，一家老小齐上阵，大街小巷，任何一条小吃街，都能看到安徽牛肉板面店，便宜又好吃，是板面的特色。 板面的香料正宗配方的比例：以18斤油为例，需要放3斤半辣椒，3斤牛肉，1斤半葱，一斤姜。八角150克，桂皮50克，母丁香15克，白胡椒35克，白芍60克，阵皮660克，白蔻75克，清波75克，青木香65克，孜然粉35克，白芍60克，白豆蔻60克，良姜80克，香砂60克，肉蔻40克，砂仁40克，茴香150克，红麻椒100克，良姜50克，紫草70克。刚吃一口板面，最大的感受就是面条劲道，汤料味鲜香微辣，所以一碗正宗的牛肉板面，首先得保证面条的劲道。 对于板面的香料正宗配方，对于板面技术来说，因地制宜，灵活运用，也很重要。例如，有的地方口味重，喜欢咸味，那自己开店的时候，就得多放盐。有的地方，喜欢汤色深，觉得汤色深，才有食欲，那就兑汤的时候，多方老抽，酱油等调色。技术学到手，等开店的时候，还要根据当地的爱好，灵活的运用才行。对于新开的板面店来说，开店宣传做的好，那么刚开始的人就会很多，当路人看到你家板面店新开业，而且还这么多人，肯定觉得好吃。 板面的香料正宗配方学习火爆开始啦，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，找亲朋友好友都来品尝一下，大家都说好吃了，再来学习。为什么牛肉板面这么火，除了好吃不贵，普通老百姓都爱吃外，还有一个很重要的原因，就是开个牛肉板面店，简单省事。 板面的香料正宗配方技术学习班，火爆开班啦，欢迎大家前来学习，开一个板面店，不算房租的话，店里需要的锅碗瓢盆，煮面机，压面机，冰箱冰柜，桌椅板凳等，全套设备下来需要一万左右。如果在县城开店的话，房租也就2万左右，总投资差不多3万左右，我教学正宗板面技术，学习之前，可以邮寄一份板面卤，先让你在家品尝，满意后，再来学习。