

牛油底料做板面这么做正宗十年老店

产品名称	牛油底料做板面这么做正宗十年老店
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

古人云：正宗板面出安徽，来自安徽的太和牛肉板面，因口味独特，好吃不贵，短短几年时间，火遍了大江南北。我就是安徽太和板面师傅，清楚牛油底料做板面，现在教学正宗板面技术，欢迎大家咨询学习。板面作为安徽传统的面食，由于好吃不贵，深受北方老百姓的喜爱。牛油底料做板面的详细配比：以28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105克，香砂80克，良姜125克，白豆蔻115克，。麻椒155克，茴香205克，良姜85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。一碗板面味道的好坏，主要取决于板面卤子的熬制，板面卤子做的好，板面的味道吃起来就唇齿留香，回味无穷。对于牛油底料做板面，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。板面由于好吃不贵，深受北方消费着的喜爱，尤其是工薪阶级对板面特别情有独钟。牛油底料做板面学习火爆开始啦，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，谁都想生意好，但是，想要有个好生意，首先要有个好味道。牛油底料做板面技术学习，火热开始了，欢迎前来学习，板面店对面积大小，没有严格的要求，一般的夫妻小店，能摆6-8个桌子，30-60平都行。如果两口子干，就不能找太大的店，店太大了，忙不过来。开个板面店，关键就得味道好吃，如果味道不好，不正宗，那么客人吃一次下次就不来了，这样慢慢的生意就倒闭了。