

安徽板面炒料的全过程毫无保留

产品名称	安徽板面炒料的全过程毫无保留
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

安徽的牛肉板面，现在可谓是如日中天，非常火爆，在淮河以北，不管是县城，还是乡镇，都能看到安徽牛肉板面店。大部分的牛肉板面店，都是普通小店，两口子经营，我做为板面师傅，自然清楚安徽板面炒料的全过程。板面凭着味道好，价格低，分量足，速度快，很受顾客欢迎。

安徽板面炒料的全过程比例：良姜80克，川芎80克，黄芩40克，茯苓40克，笋拔50克，白芷50克，白蔻50克，白豆蔻50克，八角50克，玉果60克，砂仁60克，孜然60克，三奈60克，五味子60克，草寇60克，丁香花20克，肉桂60克，甘草60克，小茴香60克，一斤葱，半斤姜，2斤辣椒，2斤牛肉。这些香料，作用都不相同，八角，小茴香，肉桂的作用是增香。山奈的作用是解油腻，白芷，良姜的作用是去腥膻味。如果当地牛油质量不好，那就再加40克毛桃，去除牛油膻味。餐饮行业，就是靠味道，只有味道正宗，才能留住顾客。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。我就是地道安徽人，正宗板面传承人，现在经营一家板面店，开店多年，口味正宗，教学板面技术。安徽板面炒料的全过程学习火爆开始啦，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。我店里的板面，平均40秒就熟了，加上捞面，浇卤，整个流程，1分钟左右。安徽板面炒料的全过程技术学习，火爆开始了，欢迎来学习，我们做的板面，首先是面好，面条筋道，口感爽滑，煮面非常快，1分钟不到就熟了。其次是汤料好，我们的板面汤料，喝起来鲜香，不油腻，不糊嘴，香料味醇厚，吃完唇齿留香。起源于安徽的板面，本是安徽地方小吃，由于板面味道好，价格低，被广大顾客喜爱。