

安徽牛肉板面辣椒的制作过程我想开店

产品名称	安徽牛肉板面辣椒的制作过程我想开店
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

安徽省，是太和牛肉板面的起源地，板面虽起源于安徽，但是在北方却非常受欢迎，我就是板面传承人，清楚安徽牛肉板面辣椒的制作过程。开个板面店，小本经营，普通小店，两口子就能干，板面的做法，其和面比例为，10斤面，4斤水，100克盐，15克盐，希望大家牢记。安徽牛肉板面辣椒的制作过程的比例为：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。板面价格低，分量足，味道好，一大碗板面，加个鸡蛋，丸子，豆皮不过十块钱，既能吃饱，又能吃好。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。手工板面时，取出6-8根面棒，用擀面杖，朝着另一头擀面，最后捏住面的两头，啪啪的在案板上，摔打两下即可。安徽牛肉板面辣椒的制作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，找亲朋好友都来品尝一下，大家都说好吃了，再来学习。开家牛肉板面店，第一个投资就是房租了，当然每个城市情况不一样，房租也不是固定的。安徽牛肉板面辣椒的制作过程技术教学，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，我们做板面的，一般采用高筋面粉，这种面粉做出来的板面有弹性，口感劲道。