

太和板面创始人五天学会

产品名称	太和板面创始人五天学会
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

老话说：食安徽板面，则天下无面，来自安徽的板面，这些年，可谓是出尽了风头，我就是板面师傅，教学太和板面创始人。在北方各地，之前是拉面的天下，现在的北方各地，是板面的天下，这一饮食的更换，是顾客的选择，时代的见证，卖板面一天能赚多少钱？其实具体赚多少钱，主要取决于你的地段，以及口味，地段好，人流量大，口味又好，肯定赚的多。太和板面创始人的比例：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，陈皮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，红花椒100克，良姜50克，紫草70克。做为专业板面师傅，开店10余年，这10余年，我们专注做板面，因为专注，所以正宗。在熬制板面卤子之前，我们要首先准备电子秤，用的全部材料，都用电子秤，精确称取。这样的话，每样材料都有比例，都有斤有两，就算没有基础的新手，也能学得会，做得好。地道的牛肉板面，营养美味，板面文化的博大精深，板面让消费者品尝到了，面食中的至尊口味。太和板面创始人学习火爆开始啦，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。开个牛肉板面店，投资小，两口子就能干，并且牛肉板面学起来简。太和板面创始人技术培训，火热开始了，欢迎咨询学习，我自不上学，便跟随亲戚干板面，当学徒，直到自己开店，能独当一面。现如今，已经开店十余年，口味正宗。学习时，可以先品尝，味道正宗了，再考虑学习，常言道：民以食为天，老百姓就算不买新衣服，但是一天三顿饭一顿都不能少，所以说，开个牛肉板面店，还是不错的。