

10斤油板面香料比例厨师长教你

产品名称	10斤油板面香料比例厨师长教你
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

一般的面条，只是吃面，例如重庆小面。不一般的面条，能吃面，能喝汤，例如兰州拉面。非常与众不同的面，面好吃，汤好喝，辣椒也是一绝，这就是板面了，我就是板面师傅，教学10斤油板面香料比例。北方人口味重，喜好咸辣，刚好板面就是重口味面食，完全符合北方人的口味喜好。

10斤油板面香料比例的比例为：八角80克，红蔻40克，香叶60克，草果20克，肉蔻20克，白蔻80克，白芍80克，山姜80克，麻椒60克，小茴香60克，香茅草25克，良姜80克，丁香20克，罗汉果3个，香菜籽80克，白芍50克，杜仲45克，山姜40克，黑胡椒30克，砂仁50克，草蔻60克。6斤牛油，4斤豆油，1斤葱，半斤姜，2斤干辣椒，2斤牛肉。如果当地口味重，喜欢麻辣一点的，可以适当多加点花椒，口味的轻重，都可以根据当地喜好，自己适当增减。常言道：不到长城非好汉，不吃板面真遗憾，在河北和山东，几乎每一个大街小巷都有板面。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。板面的制作，有很多细节需要注意：如果冬天时，天气寒冷，面容易硬，不好拉开，需要适当多放点水，少放点碱。10斤油板面香料比例学习火爆开始啦，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。我做为板面传承人，牢记古训，不忘传统，传统板面和面比例为：20斤面，9斤水，340克盐，16克碱。10斤油板面香料比例技术学习，火热开始啦，欢迎学习，大部分的板面店，都是夫妻店，两口子干，一个人煮面，一个人端碗，收拾。如果店里能摆6-8个桌子，正常2个人就够了。毕竟，现在都是机器操作，简单省事。和面，压面，煮面，都有机器，没啥体力活。一碗板面，捞几个辣椒，再加个卤蛋，豆皮，狮子头，不过10块钱的消费，能吃饱，还能吃好。