

# 青岛一对一培训牛肉板面技术包教包会

产品名称	青岛一对一培训牛肉板面技术包教包会
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

## 产品详情

### 青岛一对一培训牛肉板面技术包教包会003

牛肉板面群众非常喜爱吃的一道具有中原特色的古老传统面食小吃，深受群众的喜爱，是群众爱吃的10大面条之一。牛肉板面的历史非常的久远，可追溯到三国时期，早先是安徽和河南等中原百姓发明创造出来的一道中原面食。

### 膳学派牛肉板面的做法

- 1.准备好牛肉板面的所有原材料。牛油，色拉油和鸡油按比例下锅，然后下白芷片，放点小料炸20分钟，等油没沫了再捞出小料!
- 2.然后下姜葱蒜炸金黄色后捞出渣料。再放大料比如白蔻和辣椒炸25分钟。又放点牛肉进行炸制。
- 3.做好的板面下油锅，加鸡精，味精，甜面酱，番茄酱大火煮沸，再用小火慢煮半小时让辣椒入味，加点蔬菜和鸡蛋煮熟了就可以享用啦!

### 膳学派牛肉板面培训内容

- 1.首先了解牛肉板面的历史背景以及它的营养功效
- 2.学员需要认识牛肉板面的原材料并且学会处理它们

3.学员当学会配制牛肉板面调味料的基本方法

4.学员独立完成牛肉板面的全部过程

5.导师考核学员作品是否合格能否顺利毕业