

安徽板面做法配方包教会

产品名称	安徽板面做法配方包教会
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

板面起源于安徽省，安徽自古就是农业大省，这是物产丰富，常年种植小麦，安徽的主妇，对板面的研究，可谓是如火纯青。我就是板面师傅，地道安徽人，教学板面技术，清楚安徽板面做法配方，是不是香料的种类越多味道就越好吃呢？肯定不是的，味道的好坏，主要取决于熬料的火候以及香料之间的比例搭配。太和牛肉板面店生意盈门，天天爆棚，成为当地靓丽的一道风景线，无数人，看到生意好，也想开一家牛肉板面店。安徽板面做法配方的比例：以20斤油为例，需要放3斤辣椒，4斤牛肉，1斤半葱，一斤姜，半斤盐。八角150克，桂皮90克，母丁香15克，白胡椒50克，孜然粉50克，白芍50克，陈皮60克，白蔻60克，清波60克，青木香65克，白芍80克，白豆蔻90克，良姜100克，香砂60克，肉蔻40克，砂仁40克，茴香150克，红麻椒100克，良姜50克，紫草70克。北方的很多板面，都是机器压的，买两个压面机，一个装宽刀，一个装细刀，这样操作起来，非常省心，效率很高，我们这种街边小吃店，只能靠着味道正宗，才能留住顾客。很多老师傅熬制板面汤料，都是凭感觉。放的食材，也都是用手抓，没有具体的标准。我们店里熬制汤料，全部精确到克，用电子秤，精确称取食材。用油温计，全程控制油温，我们一般用牛油熬制，因为牛油能吸收各种食材的香味。在熬制的过程中，要加入花椒，小茴香，香叶，八角，桂皮，白芷，良姜，丁香，草果，肉蔻等香料，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。安徽板面做法配方学习火爆开始啦，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。想要让牛肉板面吃起来劲道，首先就是选择好面粉，面粉的选择很关键。安徽板面做法配方技术学习，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。对于经营一家板面店而言，最重要的就是味道了，味道才是板面店生意好坏最关键的因素，一碗正宗的板面，面条筋道，汤味好喝，辣椒好吃，平均一碗7块钱，如此的好吃不贵，怎么可能不火爆。