

牛油底料做板面5天学会

产品名称	牛油底料做板面5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

北方有很多面食，北京炸酱面，河北饸饹面，陕西油泼面等等，但是没有一种面食，能有安徽的板面火爆。我做为板面店老板，专业牛油底料做板面，我觉得学板面技术，还是要到实体店学习，跟着师傅手把手学，不仅能把板面技术学到手，还能学学开店的一些基本常识,安徽的牛肉板面，最近几年风靡了北方市场，别是山东，河北地区，几乎每个地方都有板面店。牛油底料做板面的详细

配比：以35斤油为例，板面的配料为：红太阳辣椒5斤，牛肉6斤，葱2斤，姜一斤半，盐一斤。白芍80克，香砂80克，良姜120克，白豆蔻110克，麻椒120克，茴香120克，良姜60克，孜然粉55克，黑胡椒粉55克，肉蔻55克，砂仁55克，丁香花40克，八角茴香120克，八角350克，茯苓80克，山栀子80克，甘草80克，清波80克。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,牛肉板面与众不同的美味，更是众多人群喜爱的理由，街头巷尾随处可见，以北方最为常见。对于牛油底料做板面，对于板面技术来说，因地制宜，灵活运用，也很重要。例如，有的地方口味重，喜欢咸味，那自己开店的时候，就得多放盐。有的地方，喜欢汤色深，觉得汤色深，才有食欲，那就兑汤的时候，多方老抽，酱油等调色。技术学到手，等开店的时候，还要根据当地的爱好，灵活的运用才行。因为板面好吃不贵，味道不错，价格实惠，方便省事，就是这些原因，使得板面越来越多，经久不衰,我这是实体店教学，每天都营业，每天都学习，不用预约，随到随学，直到学会为止。牛油底料做板面学习火爆开始啦，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，找亲朋好友好友都来品尝一下，大家都说好吃了，再来学习。板面辣椒，可是板面的灵魂，一口下去，滋一嘴油，唇齿留香，回味无穷，为板面增添了不少特色。牛油底料做板面技术学习，火热开始了，欢迎咨询学习，我们科学化教学，流程化教学，用的每一种食材，有精确到克，用电子秤，精确称取。放多少，什么时候放，多长时间好，等等每个步骤，都有详细的比例，严格按照流程操作，都能学得会，做得好。学正宗板面技术，还是到板面实体店，跟着师傅操作，就在店里学，口味正宗，教的好,熬制牛肉板面卤时，最关键的就是配方，只有一个正宗的板面配方，才能有个正宗的味道。