

牛油底料做板面20年老店

产品名称	牛油底料做板面20年老店
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

就现在而言，高端的小吃，几乎很难做，低端大众的小吃，10块钱以内，就能吃饱的餐饮，一直都很火热。我是板面师傅，教学牛油底料做板面，大街小巷随处的板面店，就是最好的证明，如果你发现你家旁边的牛肉板面店，干了一年又一年，肯定是挣钱的，而且比上班赚的多，否则早就不干了，板面店越多，说明当地人越爱吃，否则养不住这么多板面店，但是能把味道做好吃，做正宗的，却不多。

牛油底料做板面比例：良姜80克，川芎80克，黄芩40克，茯苓40克，笋拨50克，白芷50克，白蔻50克，白豆蔻50克，八角50克，玉果60克，砂仁60克，孜然60克，三奈60克，五味子60克，草寇60克，丁香花20克，肉桂60克，甘草60克，小茴香60克，一斤葱，半斤姜，2斤辣椒，2斤牛肉。这些香料，作用都不相同，八角，小茴香，肉桂的作用是增香。山奈的作用是解油腻，白芷，良姜的作用是去腥膻味。如果当地牛油质量不好，那就再加40克毛桃，去除牛油膻味。想要学好板面技术，一定要去实体店学习，这样跟着师傅在店里一边学，一边做，这么多板面店，只有把味道做正宗，做好吃了，顾客吃了一次后，下次才能再来吃。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。我教学正宗板面技术，学习之前，可以邮寄一份板面卤，先让你在家品尝，满意后，再来学习，板面好吃不贵，大众都能消费，正是因为这样，最近几年板面店如雨后春笋般遍地都是了。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，找亲朋好友都来品尝一下，大家都说好吃了，再来学习。板面做为大众消费，好吃不贵，花费10块钱，就能吃饱吃好，消费人群非常广泛，干活的工人，开车的司机等，都是消费人群。牛油底料做板面技术培训，火热学习中，欢迎咨询学习，干板面，没有什么体力活，现在都是机器操作。和面机，压面机都有，简单省事，不费体力，两个女生也能干。一个人煮面，一个人端碗，收拾桌子，刚刚好。我们这是正宗板面，如果对味道不放心，学习之前，可以先邮寄一份板面汤料，让你先在家尝尝味道，可以多找几个亲朋好友，一起来尝尝，大家都说好吃了，再考虑学习，作为一名地道的安徽人，并且经营一家自己的板面馆，我很荣幸能为大家解说，关于板面的发展与历史。