

正宗板面培训 京味 板面培训

产品名称	正宗板面培训 京味 板面培训
公司名称	商丘市京味餐饮服务有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	商丘市梁园区平原路与团结路交叉口东200米路北16号
联系电话	13462716695

产品详情

对于牛肉面的学习，板面培训哪里有，有些人可能会“难忘”，有些则是市场调研后的创业需求。牛肉板面培训的学员在学习牛肉板面技术的时候，正宗板面培训，新学员往往在看老师操作的时候，很随意、没有任何的规律性和严格性，而在老师的讲解中，却到了哪一分钟下调料、哪一分钟得将火调小一点等等。

在牛肉面训练中，无论是为了什么目的，都有必要了解本研究的总体重点。在制作正宗牛肉面的过程中，主要有三点：面条、薯条和汤。和面：与10斤面粉、3份盐、1份碱(温水化)、1份冷水(冷水)、2碗面条和1碗水(10斤面粉)、3份2份盐、1份碱水(温水)、1份冷水和面条(寒冷天气用温水)和1碗水(2碗面条)成比例。

- 3、把豆腐皮切成宽条，打结，成豆腐节；把熟鸡蛋剥去外皮备用。
- 4、把干辣椒放在盆中，加入没过辣椒的清水，浸泡10分钟，然后控水备用。
- 5、锅里加入适量清水，水开后把打好的豆节下入锅中，大火煮2分钟，然后捞出，去除豆腐皮的豆腥味。
- 6、锅里加入多一点的食用油，凉油下入控干水分的辣椒段，开中火煸炒，把辣椒炒香、炒干。
- 7、把辣椒炒香后加入火锅底料、豆瓣酱、八角、香叶、桂皮、生姜、香继续煸炒，把火锅底料炒至融化、炒出香味和红油。
- 、锅里坐水，水开后下入面条，煮熟后捞出，过一下凉水，盛入碗中。
- 13、后加入豆腐皮、火腿、鸡蛋，浇上适量卤汤、舀少许面汤即可食用。虽然没有加牛肉，但有牛油底

料的加入、非常提味，板面培训学校，毕竟外面卖的牛肉板面也吃不到几块牛肉。

牛肉板面小贴士：

- 1、做板面，和面的时候一定要加盐和碱，板面培训，这样做出来的面条口感筋道，不容易发坨，的是吃起来香，口感和味道和外面卖的牛肉板面基本相同。
- 2、做牛肉板面，炒辣椒的时候油要稍微多一点，牛油火锅底料也要多放一些，这样炒出来的卤汁才香。
- 3、鸡蛋和豆腐皮想要好吃，要在卤汤中多浸泡一段时间，浸泡时间越长，越入味。

正宗板面培训-京味(在线咨询)-板面培训由商丘市京味餐饮服务有限公司提供。商丘市京味餐饮服务有限公司(www.tz1288.com)是河南商丘,食品饮料项目合作的翘楚,多年来,公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针,满足客户需求。在京味领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈,共创京味更加美好的未来。