

青岛胡辣汤培训班加盟 京味餐饮口味正宗 牛肉胡辣汤培训班加盟

产品名称	青岛胡辣汤培训班加盟 京味餐饮口味正宗 牛肉胡辣汤培训班加盟
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

先尝上一口，汤头绵柔香醇，没有想象中直顶喉咙的呛辣感，相反味道要淡一些。慢慢的，逍遥胡辣汤培训班加盟，就有各种香味徐徐现之，会让人不知不觉间再多喝上几口。汤里的面筋吃起来脆脆的，青岛胡辣汤培训班加盟，细细品，还真有面香味儿。

入口顺滑，有种喝藕粉的错觉。味道上要比胡辣汤重一些，但也没有浓烈的胡椒刺激感，整体喝起来很舒服。里面用到的面筋是机洗的，比起手洗面筋口感要软一些。

肉丸糊辣汤做法一：

制作糊辣汤首先要有一口0.8—1米的大铁锅才成。水烧九成加入事先用手搓好的光滑如一分币大小的牛肉丸（羊肉的很少，可能是成本的原因），接着放入时令蔬菜：土豆、胡萝卜（均切成滚刀块）、洋白菜、长豇豆（寸段）、西葫芦等。接着放入定量的调料：盐、香料粉15克、胡椒粉、花椒粉及牛油，加入适量的淀粉或面粉用木铲不停地搅动至糊状，纯正胡辣汤培训班加盟，加入味精，烧熟即成。吃时可依个人喜好加入辣子（用滚油泼入辣椒面做成的，也叫油泼辣子，各家的味道也不同）。

糊辣汤不是常见的饭后喝的汤，而是类似北京的炒肝、油茶一样的糊状小吃。

河南胡辣汤的地域性很强，据说，早些年，牛肉胡辣汤培训班加盟，有一家专门卖胡辣汤的老店，经过两代人的传承，很多食客过年回来专门跑来吃胡辣汤。

一些在外地工作的当地人，因为怀念家乡的味道，吃完还要打包带走，他们有的要带到很远的城市，包括国外，让没能回来的亲人也尝尝家乡味道。

于是店里的老板都是用暖壶给他们打包好，这样装的又多，又不容易撒，还能保温。

青岛胡辣汤培训班加盟-京味餐饮口味正宗-牛肉胡辣汤培训班加盟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.sqjwcy.com）在食品饮料项目合作这一领域倾注了无限的热忱和热情，京味一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：程经理。同时本公司（www.sqjwcy.cn）还是从事河南煎包培训，商丘胡辣汤培训，板面培训的厂家，欢迎来电咨询。