

# 板面技术转让学会为止

产品名称	板面技术转让学会为止
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

来自安徽的牛肉板面，虽起源于安徽，但火爆于北方，现在被称为“北方第一面”，尤其在山东，河北等地，当地第一大面食，非牛肉板面莫属。要说板面技术转让，我做为板面师傅，自然非常清楚，现在的人，生活水平高了，吃的就是味道，只要味道好吃，就算远点都行，为什么有的板面做的好吃，有的板面做的不好吃？因为不简单！既然不简单，就得踏踏实实学，跟着师傅手把手学，这样才能学到真本领。

板面技术转让课程详情第一：实体店学习，口味正宗，教会为止。第二：认识各种食材，尤其是香料的鉴别。第三：压面机，压面机，煮面机，电子秤的使用。第四：我们是实体店教学，大批量操作，实践多。第五：面的制作，和面，压面，煮面，捞面，浇卤等。第六：卤的熬制，配方，油温，火候，顺序，细节等。第七：汤的调制，咸淡，辣味，颜色，料味轻重的调整方法。第八：各种精美小菜的制作，全套板面技术，都全部教会。第九：学会后，可在店里实习几天，熟悉开店每个步骤。第十：师傅手把手教学，学员亲手操作，学会就能开店。在北方各地，板面好多都是机器压，吃一碗，压一碗，非常方便，宽面，细面都能压，安徽板面有三大魅力，是面条劲道，第二是汤料鲜香浓郁，回味无穷，第三是辣椒香软好吃。

板面技术转让火爆开始啦，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。师傅手把手教学，0基础的新手，都能学得会，搅拌好的面，放入压面机，直接压光滑为止。后装上面刀，细面刀尺寸为—2.5毫米，宽面刀尺寸为—18毫米，板面的口感有劲，有嚼头，这与面粉的选择，密不可分，选用五得利高筋粉。

板面技术转让技术教学，火热开始啦，欢迎到我店里学习，学板面，主要是实践操作，又不是理论教学。只要能认识字，在家会切菜的，都能学得会。我们这是实体店学习，每天都实践操作，并且，学习时，不管是和面，还是熬料，都有详细的标准，板面口味筋道，我开店多年，分享一个板面和面比例，以50斤面为例，50斤面，20斤水，500克盐，75克碱，我们传授正宗板面技术，每一种材料，都有精确的配方比例，学员现场实际操作，并掌握手把手教学。