

牛肉板面培训 | 威海牛肉板面培训

产品名称	牛肉板面培训 威海牛肉板面培训
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

产品详情

哪里可以学做牛肉板面

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

板面为什么在北方那么火？主要有两个原因，较好：味道好吃，板面凭着无与伦比的味道，尤其是辣椒，征服了很多北方人的胃，有些喜欢吃板面的，尤其喜欢吃板面里的辣椒，有时候能吃几十个辣椒。第二：价格实惠，板面分量足，价格低，一大碗板面，加个鸡蛋，豆皮，一般8块钱左右就能吃饱。好吃不贵，是板面在北方流行的根本原因。由于开个板面店投资小，回报快，所以有些人就想自己开个板面店，自己创业当老板。

堪称面食中的香辣面食佳品！做板面选取小麦精粉，按比例用食盐、鸡蛋、水加以搅拌，和成筋斗的面。做板面时，可在案板上排好几根小面棒（根据食客的要求大小碗之分：小碗8根面、大碗11根面为佳）。再用杆仗杆上几下至面条变长和宽，再左右手捏着面头，猛地举过头顶，狠狠地摔在案子上。接二连三，噼里啪啦，边摔，边拉，边闪，板面由此而得名。数根小面棒在手里由短变长，由粗变细（拉成板面后就成为长而薄透明状、此时面条不宽不窄）。捞起煮好的板面和菜，清白润滑，晶莹透亮。然后浇上沸好的枣红色的卤子。白的面条，绿的菜叶，红的卤子，使人食欲大增。

乘车路线：火车北站或青岛北站（高铁站）坐公交车120路-636路-614路-935路-到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）

汽车北站-向北不行300米

青岛流亭机场-到膳学派餐饮学校3公里-坐715路-717路公交到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）

想学习各种小吃可以加我的微信号，上面的电话都是可以加我的微信，朋友圈有老师现场教课视频及照

片，您可以先加我们，提前对我们的培训情况多些了解。（加学校微信了解更多优惠）

牛肉板面源于安徽太和，面光滑劲道，汤浓味好，咸鲜香辣袭人。料由20多种香料、辣椒、牛肉、牛油等经精心熬制而成。板面的一大外在特点就是又宽又大，这也使我们可以众多的面类美食当中一眼就能将它认出来，蒸面，炒面，捞面，闷面，锅盖面，麻鸭面，宜宾燃面，豆花面，勾魂面，酸辣面，抻面，茄汁面，镇江锅盖面，兰州拉面，黄花牛肉面，河南烩面等项目由于面粉又分为低筋面粉、中筋面粉、高筋面粉等，造就了不同口感和劲道的面食。

太和板面一吃上瘾，食者无不感叹：“太和板面，面中之王，食太和板面，天下无面”特色面食项目：北京炸酱面，山西刀削面，我们学习板面，较主要的还是学习板面的制做配方，膳学派是一家在美食小吃领域培训的老品牌，专门设有正宗的板面学习培训班，配方比较正宗，学习比较全面。瓦罐面，炒拉条，油泼面，粉浆面条，猫耳面，长寿面，杂粮面，广东云吞面，陕西扯面，手工面，怪味面，四川担担面，裤带面，拌面，牛肉面，河南拉面，汤面，大排面，卤面。

板面这一大特点也使我们对它的加工制做方面留有了很大的余地，膳学派板面提供专业的牛肉板面技术培训，学习课程不但让学员了解原理，并以牛肉板面实体店为依托，膳学派牛肉板面贵在熬汤工艺讲究，以汤味爽口取胜。汤由新鲜、浸泡过的羊肉、羊骨头加调料熬制而成，面扯成后投入沸汤之中，熟后盛出，加入熟羊肉、香菜等，味道鲜味无比。

牛肉板面培训-羊肉饸饹条培训-杂粮饸饹面培训-膳学派牛肉板面培训内容：学习课程包括选面粉、和面、揉面、拔面剂子、板面制条方法、煮肉熬汤，兑汤、调料的比例、配方、辣椒油制作等技术。邯郸板面技术培训 新乡膳学派小吃培训学校，专业进行各类面食培训，面食是中国博大精深的一样饮食，由于面粉的可塑性，造就了中国大地上各种不同的面食，牛肉板面一是面好，二是卤子好。