

安徽板面技术培训价格 京味 宿迁安徽板面技术培训

产品名称	安徽板面技术培训价格 京味 宿迁安徽板面技术培训
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

板面面条要筋道，与下面时间和火候有关系，它必须在面汤沸腾时下面，这样面条容易形成粘膜，能防止糊化。与干面不同，挂面则建议面汤快开锅时下面，否则沸腾下面容易受热不均。煮板面时也要用大火煮面。板面面条想要口感好，可以往煮面水内放醋。专业的厨师为了达到面条的高品质，都要煮面前调下水的PH值，值数在5.5至7.5之间效果最佳。板面面条中含有碱，放醋也能很好的去除碱味，使面条发白。

说到正宗的板面，还得是大碗宽条。几片青菜，一颗卤蛋。再加一份牛肉，！牛肉分量很足，吃起来筋头巴脑的，一点也不柴，特别香。

普通板面

记得上学的时候只吃过正常的小碗板面，宿迁安徽板面技术培训，现在终于体验了一把加肠加蛋加干豆腐的豪华升级版！量大过瘾，吃起来真的是太爽了~

汤底

汤底都是由牛肉熬制而成，充分吸收了牛肉的精华，喝起来特别鲜美。

狮子头

狮子头也很入味，一口咬下去特别香。

干豆腐

干豆腐分量很足，我和我的小伙伴都惊呆了~卤过的干豆腐，吃起来特别有滋味。

制作板面时，将面抻好，投入沸水锅中，待抻面光亮剔透，再煮一些时令性的青菜，如菠菜、油菜等佐味，然后浇上油汪汪的牛肉及卤汤，放几根糊辣椒，再放一个鸡蛋。晶莹剔透的面条，红艳艳的卤汤，绿莹莹的素菜，安徽板面技术培训价格，使人一看食欲大开。

抻面

原料：高筋面粉500克、盐5克、水200克、食碱3克、色拉油适量

制作：

- 1.高筋面粉、盐、水、食碱搅匀，和成团，反复揉搓后，制成直径为3厘米粗、长15厘米的小面棒，再涂上色拉油，码在案板上，盖上湿布，安徽板面技术培训哪里好，醒1小时即可。
- 2.醒好后，将3根小面棒在案板上排好，先用擀面杖顺长在三个面棒上擀一下，然后左手捏三个头，右手捏三个头，稍拉伸一下，猛举过头顶，安徽板面技术培训价格，手在空中下落抻拉，狠狠地摔在案板上。反复几次，边摔，边拉，边闪即可。（这个可以用别的做面手法代替，之后用刀切面）

安徽板面技术培训价格-京味(在线咨询)-宿迁安徽板面技术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.sqjwcy.com）有实力，信誉好，在河南 商丘 的食品饮料项目合作等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将促进京味和您携手步入辉煌，共创美好未来！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。