

山东胡辣汤技术培训 京味先试吃在学习

产品名称	山东胡辣汤技术培训 京味先试吃在学习
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

1.首先，将胡辣汤料放入粉碎机中粉碎(胡辣汤料必须粉碎成粉末，越细越好，否则喝汤时会影响口感)，然后将粉碎后的胡辣汤料放入碗中备用。2.然后将两种辣椒粉放入粉碎机中粉碎，将辣椒粉碎成粉末。3.将原料换成刀，将黄花菜切成小块，将木耳切成小块，将面筋切成大小均匀的小块，将预先煮熟的牛肉切成小块，然后将粉丝切成小块备用，先将生姜切成小块，然后切成姜末。4、下面开始失去制作，锅失去时加水煮汤，家庭做汤可以用支架骨汤，纯正胡辣汤技术培训，汤只需要加水煮沸，加一点黄油(加黄油可以使汤更醇厚)

[胡辣汤]所需配料:熟牛肉、花生、、海带、豆腐、粉丝、面粉[胡辣汤]做法和步骤:步:各种配料的加工~将准备好的花生、、海带、粉丝和粉丝洗净后，用清水浸泡至软，然后取出并控制水，将熟牛肉、海带、豆腐和粉丝切成小块，牛肉胡辣汤技术培训加盟，放入碗中备用。各种食物材料或多或少都是可选的。当然，也可以根据个人口味添加其他食物。第二步:用面团做面筋~将半碗面粉(80克)倒入碗中，然后与50克水混合，用手揉成光滑的面团，牛肉胡辣汤技术培训哪里有，然后在清水中浸泡10分钟，水量刚好通过面团。浸泡时间到了，让我们开始洗面筋。

胡辣汤的配料和调料:食用菌、黄花菜、粉丝、花生、面筋、豆腐皮、海藻、淀粉和其他调料:盐、鸡粉、胡椒、熏肉、芝麻油和陈醋。准备一小把事先浸泡过的食用菌，切成小块，放入盆中。将一小把浸泡过的黄花菜切成段，放入盆中。将一把浸泡过的粉丝、一把花生和一小块面筋切成小块，放在碗里备用。然后准备一两块新鲜牛肉，山东胡辣汤技术培训，切成薄片，放入碗中。所有材料准备好之后，我们将进行下一步:加热:煎锅，冷却后倒出来，然后加入一点凉油，这样可以防止材料粘在锅上。

山东胡辣汤技术培训-京味先试吃在学习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诸多的热忱和热情，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。