

胶州牛肉板面技术培训，一对一教学

产品名称	胶州牛肉板面技术培训，一对一教学
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

胶州牛肉板面技术培训，一对一教学

安徽板面、也称太和板面、太和羊肉板面，是安徽省阜阳市太和县特色小吃，因在案板上摔打而得名。放上青菜，浇上汤料，白的面条，绿的菜叶，红的汤料，使人食欲大增。

牛肉板面起源于三国时期，是河南新野县和安徽太和县有名的汉族特色面食。以上等面粉做面胚，以羊肉、等几十种香料做汤料，板面清白润滑，晶莹透亮，白的面条，绿的菜叶，红的臊子，有着吃到嘴里浓香辣的美味，更有散发十里飘香的香味，让人有种欲罢不能，不得不吃的冲动。

牛肉板面条取小麦精粉，根据一年四季的不同，按比例用食盐、水加以搅拌，和成面团，反复揉搓之后，制成直径半寸，长八寸的小面棒，再涂上香油，码在案子上，蒙上干净的湿毛巾。滋润好的面棒柔软缠绵，触摸如丝绸。板面拥有食客的另一个原因是快捷便利，经济实惠。干部、职工、学生等常常三五成群到板面馆一坐，只需交待一声，厨师立马操作，三碗五碗，十碗八碗，眨眼工夫即可做成。且价格便宜，通常一碗不超过6元。

【牛肉板面培训内容】

- 1.讲述牛肉板面的发展史及基础知识。
- 2.讲解香辛料的作用及分类、选料、配比及加工。
- 3.牛肉板面的制作关键方法与核心程序。
- 4.各口味牛肉板面的制作方法与搭配技巧。
- 5.讲解牛肉板面的具体流程及操作方法;

6.设备器具采购途径、要求和使用方法。

7.投资预算分析及风险回避，经营的模式和管理方法。