

# 襄阳牛肉面培训 小滋牛肉面馆 牛肉面技术培训

产品名称	襄阳牛肉面培训 小滋牛肉面馆 牛肉面技术培训
公司名称	樊城区小滋牛肉面牛杂面馆
价格	面议
规格参数	
公司地址	襄阳市人民广场定中街白云宾馆斜对面
联系电话	13000000000

## 产品详情

做襄阳牛肉面的关键之处就是红油，它在牛肉面中显得很重要，襄阳牛肉面培训，襄阳牛肉面培训哪家好就来跟大家讲讲如何制作红油。

往往就是挑选合适的辣椒，这一点直接决定了红油的品质。

在挑选好合适的辣椒后，红油的制作工艺也是八仙过海，各显神通，有的则以小火来焙干，有的则先蒸再凉，无论是何种做法，都是将辣椒的那种鲜香口感给提炼出来，不但要让红油有其色，正宗牛肉面培训，更要有其味。

调料比例要合理

一款襄阳牛肉面的红油好坏与否，完全取决于其中的内容丰富，所以在襄阳牛肉面红油制作方法之中，我们可以看到许多调料的入味，从白豆蔻到，从砂仁到，从甘松到陈皮等等，不同的份量，不同的香料，这就是演绎红油风味的神奇原料。

而且要想制作出上等的红油，这香料的比例不但要合适，而且还有严格的配方，有时多达十几种香料作用于其中，后甚至还会放入十三香来提升一下。至于芝麻，也是襄阳牛肉面红油制作方法不可缺少的一部分，在许多襄阳牛肉面红油中都可见到其身影，这些芝麻都是以小火慢慢炸成金黄色后，再捞出来备用的。

精准把控多环节

在襄阳牛肉面红油制作方法之中，襄阳牛肉面培训，除却选择合适的辣椒，掌握详细的配方之外，剩余的就是一种精准地把控操作，要保证在每一个环节中都能保证火候与分量，从判断辣椒的翻炒火候到芝麻的色泽火候，种种度的把握恰恰就是一名挑面师傅的技艺彰显。

在具体操作过程中，油温就是其实一个重要环节，不同的制作环节需要不同的油温，油温过高不可，过低也不行，完全凭借着一份经验来操作，从制作的时长与色泽来加以判断，方方面面都是考验着挑面师傅的专业程度。

对于襄阳牛肉面，大家能想到什么?襄阳牛肉面技术培训，襄阳牛肉面培训加盟就来跟大家讲讲襄阳牛肉面的故事。

一碗牛杂面或一碗牛肉面，一杯黄酒，两瓣大蒜。襄阳市百姓们常点的早餐。汉江女儿不论走到天南地北，回家的时候都会去尝尝。容颜易老，不变的是吃完后一嘴擦不掉的牛油，即便是外乡客，吃过这面一定忘不了。

对于消费者来说，吃牛肉面就要吃正宗的，在襄阳，牛肉面馆有数千家，每天有近百万人享用牛肉面。这专属襄阳的味道自然不能因为离开了襄阳而改变，不能因为时代的变迁而改变，虽然牛肉面已然名声在外，但它不仅是一座城市里人们的永恒情结，还会变成世界各地人们的一份记忆、一种对襄阳的印象。市面上的牛肉面馆，有的是凭在别人那里吃的时候，看到店主怎么做的，自己揣摩揣摩，就跟着开店，有的是在别人那里打工偷学了一点毛皮，不是随便一碗放了牛肉的面都可以叫做牛肉面，传承需要正宗的传承，牛肉面技术培训，这就需要一批专业的人士让牛肉面回归它本来的味道。

襄阳牛肉面培训哪家好，正宗襄阳牛肉面培训辣椒油红油做法用途非常广泛，我们在襄阳牛肉面馆的经营中，经常会朋友爱吃辣和不能吃辣的各种朋友，为了满足不同客人的需求，我们需要单独准备一份辣椒油，这样喜欢吃辣的朋友可以自己选择了。

网络上的辣椒油的做法做出来自己吃可以，但是可以用来开店吗??

开始制作：把上面的药材称好，甘松大家要注意的是它的根部有很多泥巴，不要把泥巴也一起称了，要把泥巴去掉，称好以后放入水中浸泡10分钟以上，是半个小时，这样更容易出味。

2：生姜切片、大蒜切片，然后我们分别称好装盘。

3：菜籽油500克(因为菜籽油的熬的时候会冒泡，对于没有经验的学员来讲这样不好掌握油温，所以我们可以把菜籽油换成色拉油400克和花生油100加在一起成500克)

色拉油400克、花生油80克、芝麻香油20克分别称好，装入碗中。

如果我们把上面的准备好了，我们现在来开始制作红油。

一：

用煤气或电磁炉加热烧干锅中的水份，然后我们倒入菜籽油小火熬，等待油的温度烧到6成热的时候(差不多180度)，一般小火烧的时间为3分钟，

这个时候我们关火，红烧牛肉面培训，加入其他的3种油，这个时候因为加入的3种油没有加工，所以温度是平常的温度，所以油温会降下来，这个时候我们把切好的葱姜蒜一起加入油中，然后我们开小火慢慢翻炒。

如果是电磁炉的话我们开的温度是120到400度间。如果我们用的是菜籽油，熬的过程中会冒气泡，这样就不好掌握油温，我们可以把菜籽油换其他的油，上面有写。这样就比较容易掌握油温，我们把葱姜蒜等炸成金黄色的时候把其捞出直接丢弃。

襄阳牛肉面培训-小滋牛肉面馆-牛肉面技术培训由樊城区小滋牛肉面牛杂面馆提供。樊城区小滋牛肉面牛杂面馆（[www.xyxnrm.com](http://www.xyxnrm.com)）在食品饮料代理这一领域倾注了诸多的热忱和热情，小滋牛肉面馆一直以客户为中心、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：陈亮。