

# 牛肉胡辣汤培训班加盟 胡辣汤培训班 京味餐饮培训包教包会

产品名称	牛肉胡辣汤培训班加盟 胡辣汤培训班 京味餐饮培训包教包会
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

主要配料:面粉150克酱油牛肉130克干海带60克豆腐皮80克花生25克干粉条50克干黄花菜10克木耳(水)10克  
辅料:盐1勺老烟1勺醋1勺麻油几滴淀粉200克鸡精、胡椒粉、十三味调料少许  
下胡辣汤做法，请仔细看:1、先准备好材料、黄花菜和用清水浸泡2，红薯粉丝用清水浸泡3，面粉加盐，牛肉胡辣汤培训班选哪家，加水，面团成球，用保鲜膜包好面团，搅拌20分钟，取出面团，揉匀，倒入清水500克，胡辣汤培训班，双手揉成面团，重复面团直到面筋和面粉浆被洗掉，将5500克清水倒入锅中煮沸，牛肉胡辣汤培训班加盟，将面筋撕成小块放入锅中。

制作草裙汤的关键，醉的核心，是汤底的制作，牛肉胡辣汤培训班哪里好，骨头汤由大骨头制成。

然后将洗好的面筋和其他豆腐丝、海藻丝、花生、油豆皮、和其他配料一起加入并增稠。

吃辣椒油的时候，别提有多过瘾了，聪明的河南人把胡辣汤的吃法扩大了，把豆腐和胡辣汤混合起来喝，也就是所谓的“豆腐胡辣汤混合着吃”或者简称“混合着吃”。作为河南当地的传统小吃，随着社会的发展和区域经济贸易的交流，胡辣汤已经传到了周边的省市。

牛肉汤煮好后，把所有的材料放进牛肉汤里，把面筋留下的水加入牛肉汤里，然后撒上盐、十三种香料和胡椒。胡椒的量不能太少。7.在大火中煮沸后，用小火慢慢煮大约20分钟，锅里的各种材料都可以煮。离开锅时，撒一点香油、醋和葱花。味道会更好。为了防止胡辣汤不够稠，煮时应注意以下几点:1.高汤和面筋洗涤水的比例要协调，高汤不宜过多，如果后期没有高汤，可以用其他调料来调节新鲜度。2.增稠时建议使用玉米淀粉或小麦淀粉。淀粉和水应该搅拌均匀，烹饪速度应该更快。锅里的汤必须卷起来。

牛肉胡辣汤培训班加盟-胡辣汤培训班-京味餐饮培训包教包会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](http://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](http://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。