

牛肉板面学习，日照牛肉板面培训班

产品名称	牛肉板面学习，日照牛肉板面培训班
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

东营正宗牛肉板面培训班

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

膳学派小吃培训学校教做的正宗安徽板面技术，板面制作，教板面臊子配方，吃牛肉面的时候也是有学问和讲究的，牛肉面爱好者就认为，吃牛肉面要有野性，不需要多余的服务，要有些喧闹、热气蒸腾出汗水的感觉，大口吃肉大口喝汤，才是吃牛肉面的“王道”。

学员随到随学，指导，各项技能学员自己亲自动手操作，理论与实践相结合，包教包会，学会为止。“学一技之能，走创业之路”，晋香源牛肉板面培训基地--你的成功之选，你的创业之路。丰盛安徽正宗牛肉板面培训基地聚的不仅仅是美味，我们更珍惜那份缘份。

牛肉板面培训我们在为牛肉板面店采购设备的时候就要去买碗，在餐饮酒店批发市场有很多中尺寸的碗可以选购，根据我们的要求来说，一般大碗的面条大概在4-5两之间，小碗在3-4两之间，要将这个要求告诉销售员。

安徽太和牛肉板面一是面好，二是臊子好。太和县出产优质小麦，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。

板面卤由二三十多种中草药熬制，营养健康，据说常吃安徽板面的人都不容易感冒。青菜富含丰富的维生素、蛋白质、胡萝卜素以及钙、磷、铁、钾、钠、镁、氯等矿物质。其中，钙能促进骨骼的发育，胡萝卜素可促进皮肤细胞代谢。

正宗安徽牛肉板面，是由众多香料及多种调料，经过精确的配比，秘制的熬料方法，让香料以正确的香

味充分释放。炼制的辣椒香而不辣，辣而不燥。兑汤及和面也是严格配比，才能做出色香味俱全的板面。达到碗碗飘香，直勾人的味觉，就连碗里面汤喝完才算罢休，让人吃一次想两次的依赖。