

# 武汉牛肉面 湖北汉马哥牛骨面 牛肉面加盟店

产品名称	武汉牛肉面 湖北汉马哥牛骨面 牛肉面加盟店
公司名称	湖北品汇祥餐饮管理有限公司业务部
价格	面议
规格参数	
公司地址	武汉市硚口区丰硕路与南泥湾大道交叉口南100米
联系电话	15527569177

## 产品详情

Hanmage牛肉面做法步骤1，油菜去根洗2，牛肉切大块，洋葱切葱3，倒入锅中加油，加入葱花，加水，倒入适量酱油加入牛肉后5，加水到面条，煮沸，放入油菜籽，牛肉面加盟店，继续煮，牛肉面馆加盟，直到面条煮熟，加入盐和调味。6.加入碗中，将欧芹和大葱加入水中。加入牛肉，使汤充满牛肉。用油来选择清淡的玉米油或色拉油，以避免牛肉的味道覆盖牛肉的味道。心情故事也可以在家里制作美味的牛肉面。

- 1.准备牛肉和牛肉骨头，然后在水中浸泡4小时（中间更换水），2。八角茴香，肉桂，月桂叶，胡椒，干辣椒，草果，碎肉，小茴香，加盟牛肉面，丁香和洋葱，姜将纱布包裹在调味包中。
- 3.将牛肉和骨头放入温水锅中。当米饭即将打开时，取出漂浮的泡沫。
- 4.在调味包中煮沸并煮沸。转到低火煮5小时。切成小块使用。
- 5.用水搅拌面粉直至没有干面条，然后均匀揉搓，直至变成光滑，不粘的面团。揉捏直到20分钟。6.取一块，将面团揉成条状。拉伸7折成两半，重复8次，捣成碎片，切成条状，一个一个地拉入面条，在沸水锅中煮熟，10个放在一个大碗里，倒入牛肉汤11，加入牛肉片，香菜12，根据您的喜好添加红油

红烧牛肉通常选自牛腩。2，在每次卤素完成后去除香料残渣后得到旧的腌料。经过数十次腌制后，腌料非常浓郁。平日在冰箱内冷冻，每月煮一次。3，家庭没有老腌料也可以活性卤素加工，直接上白切牛肉，也很香。或者你可以去超市购买现成的腌料，李锦记似乎也有。4，关于这方面1重要的是汤头，所以如果时间允许，不建议使用高压锅，武汉牛肉面，汤不够强。如果你能得到牛的骨头，效果会更好。5，心形卤蛋的制作非常简单，将水煮沸后，将生鸡蛋放入生鸡蛋中7分钟，取出贝壳，然后将其浸泡在腌料中一晚。

武汉牛肉面-湖北汉马哥牛骨面-牛肉面加盟店由湖北品汇祥餐饮管理有限公司提供。湖北品汇祥餐饮管理有限公司在宾馆、餐饮这一领域倾注了诸多的热忱和热情，品汇祥一直以客户为中心、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：刘经理。