

牛肉面 汉马哥牛骨面 牛肉面加盟店

产品名称	牛肉面 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

承味浓香番茄牛肉面

用牛1莠子80g油10g酱油10ml料酒10ml适量生姜2片大蒜三瓣盐一茶匙碱（干重）100克葱2水500ml做法步骤1，番茄顶部切成热水后剥去热水切片。
2，牛莠洗净切成可口大小，冷水锅，加洋葱结，生姜切片煮熟。
3，将热油放入锅中，加入蒜瓣，加入番茄片炒熟，再加入煮熟的牛腩。
4.加入酱油和料酒混合汁。后，牛肉面加盟店，将500毫升的水倒入番茄牛肉汤中。加一茶匙盐。
5.煮面条。 6.将煮熟的面条放入碗中，倒入浓稠的番茄牛肉汤。

小贴士：1. 牛肉必须浸泡一段时间，去除里面的血丝，当你溺水时，你还应该记得去除表面浮动的泡沫，以确保味道。火是香的，经过调味，中火煮沸，小火慢慢炖。这种热量更好。 3.煮面条的时间相对较短，所以1好在煮熟10分钟后煮面条。红烧牛肉面的做法：1将牛肉浸泡在干净的水中一段时间，去除里面的血丝。将适量的水倒入锅中，加入加工过的牛肉，在高温下煮一会儿，取出表面浮动的泡沫并将其取出。 2将适量的油倒入锅中，加入切碎的葱花，炒火，倒入三汤匙豆瓣酱，倒入牛肉，继续翻炒，然后加入酱油，料酒，加油食用，加糖，炒至炒至均匀。
3接下来，将适量的水倒入锅中，逐一加入胡萝卜，大茴香和香叶，煮至沸腾约25分钟。煮汤。 4当再次烹调酱汁时，我们可以煮面条并煮熟，然后将它们放入碗中，牛肉面，将煮好的酱汁放在面条上，学做牛肉面，撒上切碎的葱花，并在里面加入腌制的鸡蛋。你可以享受它。

红油调制：色拉油200g黄油40g胡椒粉5g洋葱15g葱花15g，生姜20g冰糖10g花雕酒10g适量辣椒粉味精2g，鸡精3g，牛肉精粉3g。干榛子，虎皮鸡蛋汤准备。从牛肉汤，煮牛肉汤和三分之一的肉汤中调整咸味，并将干燥和油炸的虎皮鸡蛋放入保温。 1虎皮鸡蛋的做法：1。将鸡蛋洗净放入冷水锅中，逐渐加热煮沸，加少许盐冲破，转小火煮20分钟，去除空气，剥去皮，用盐水去皮;颜色看起来很好，浸泡在夕阳黄水中5分钟。 2，将油放入锅中烧70%的热量，将鸡蛋分成油炸成虎皮色2晾衣干锅中的盐水，然后加入适量

的汤，放入干衣服约30分钟，火灾后，如何做牛肉面，保持一段时间（放一点香料，八角茴香，月桂叶，肉桂）

牛肉面-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坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。品汇祥——您可信赖的朋友，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，联系人：刘经理。