

# 湖北牛腩面 品汇祥汉马哥牛骨面 牛腩面做法

产品名称	湖北牛腩面 品汇祥汉马哥牛骨面 牛腩面做法
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

湖北品汇祥餐饮管理有限公司成立于2018年，秉承诚信合作、互惠互利、服务大众的理念，红烧牛腩面，推出汉马哥牛骨面连锁品牌。趁点事、做点事，公司全程扶持意志坚定、踏实肯干、吃苦耐劳、怀有梦想的创业者！面条，番茄牛腩面，一种用谷物或豆类通过研磨成粉状加水成面团，之后或者压或擀制成片再切或压，或者使用揉、拉、捏、挤等手法，制成条状或小片状，后经煮、炒、烩、炸而成的一种食品。面条多为淀粉胶体，因溶解度原因会吸水膨胀，被称为“pang”，“pang”后会影响口感，应趁热食用。中国、阿拉伯及意大利都声称是面条的发源地，但可考的关于面条的早文字记录是东汉时期的中国。而且在2005年，中国1社会科学院考古研究所研究员叶茂林在青海省民和县喇家遗址中发现了距今有4000多年历史的面条，长约50厘米、宽0.3厘米，由粟制成，有早的文字和实物佐证，很明显面条是起源于中国。

湖北品汇祥餐饮管理有限公司成立于2018年，秉承诚信合作、互惠互利、服务大众的理念，推出汉马哥牛骨面连锁品牌。趁点事、做点事，湖北牛腩面，公司全程扶持意志坚定、踏实肯干、吃苦耐劳、怀有梦想的创业者！食材准备主料：肉牦牛。配料：牛骨头、牛肝、肥土鸡、绿萝卜、清油、葱花、食1盐、香菜、蒜苗、辣子油酌量。调料：“汉马哥牛骨面”的调料配方主要有三种，常用的是“浓香型”的。湖北品汇祥餐饮管理有限公司成立于2018年，秉承诚信合作、互惠互利、服务大众的理念，推出汉马哥牛骨面连锁品牌。趁点事、做点事，公司全程扶持意志坚定、踏实肯干、吃苦耐劳、怀有梦想的创业者！汤的制法用牛肉、肥土鸡、牛肉为主料，采用三十多种调料和中药调配熬制的老汤，经沸煮、微煮，使主料鲜味溶于汤中，中间要经过两次“清俏”，成品清澈见底，味道极其鲜美，是牛肉面里入味儿的汤料。熬汤时选用甘南草原上出产的肥嫩牦牛肉，加牛脊髓和腿骨（俗称棒子骨），牛腩面做法，牛肝，有的还添入鸡汤，再按比例加入花椒、桂子、姜皮等香料在特大罐形铁锅内再加入本地特产的绿萝卜片熬成即可。湖北牛腩面-品汇祥汉马哥牛骨面-牛腩面做法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有实力，信誉好，在湖北武汉的宾馆、餐饮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品汇祥和您携手步入辉煌，共创美好未来！