

襄阳牛肉面 襄阳牛肉面培训找翟记 襄阳牛肉面学员培训

产品名称	襄阳牛肉面 襄阳牛肉面培训找翟记 襄阳牛肉面学员培训
公司名称	襄阳市高新技术开发区翟记牛肉面馆
价格	面议
规格参数	
公司地址	高新技术开发区七里河路长春小区门面房8、9号
联系电话	13339816598 13339816598

产品详情

除了在牛肉面中加入黄豆外，还会在豆腐面中加入黄豆，有的甚至有黄豆面。黄豆不仅能磨成豆浆，还能制成豆腐及豆腐花。在面条中加入黄豆，不仅有一种黄豆的清香，还会有一味黄豆粉糯的味感，吃起来好吃。每家面店的黄豆做法各不相同，有的店会在又滑、又筋道的面条中放入被油炸的喷香酥脆的黄豆；当然炒制油炸黄豆要掌握好方法，通常是要先把黄豆提前一天用水泡发泡涨，能用手捏软黄豆时，就可以过滤黄豆了。之后开小火，在锅内放入油，襄阳牛肉面培训班，等待油温升高，把滤干净水分的黄豆一点点地添加进去，不停地搅拌油锅，等油熟了后黄豆也熟了，起锅就是一碗喷香扑鼻的油炸黄豆！当吃面时，添加一勺油炸黄豆，襄阳牛肉面，咬起来嘎嘣脆，特别好吃！

除了添加油炸黄豆外，有时候会添加卤黄豆，或者是煮黄豆。这种做法有别于油炸黄豆，吃起来粉糯十足，黄豆吸收了汤汁，襄阳牛肉面培训，特别入味！制作这种煮黄豆时，同样要把黄豆提前泡水泡发，之后把黄豆放在提前调配的汤锅中熬煮，每家店的汤汁卤汁各不相同，所以熬煮的黄豆口味也各不相同。吃面的时候，襄阳牛肉面学员培训，在面上淋上一层煮熟的黄豆，别提多好吃了！

襄阳牛肉面之于襄阳人，就像热干面之于武汉人，肠粉之于广州人，煎饼果子之于天津人。襄阳牛肉面，襄阳牛肉面培训，襄阳牛肉面作为正统的早餐，为襄阳人所喜爱。在生活节奏日益加快的今天，牛肉面在襄阳人午餐和晚餐时间频频闪现身影。

的襄阳牛肉面，面汤、牛肉、面条都有讲究。各家面馆的汤底味道和熬法各不相同，但牛油不可或缺，与辣椒和豆瓣一道营造出表面厚重的红油，汤锅一般一大一小，大容量的锅盛底汤，小一些的锅煨牛肉，在四季变化的朝日里，飘起一袅袅烟，分外惹眼。

襄阳牛肉面-襄阳牛肉面培训找翟记-襄阳牛肉面学员培训由襄阳市高新技术开发区翟记牛肉面馆提供。襄阳市高新技术开发区翟记牛肉面馆是从事“襄阳牛肉面培训，襄阳豆腐面培训，襄阳炸酱面培训”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：翟记牛肉面。