

# 襄阳牛杂面加盟 襄阳牛杂面加盟培训 翟记牛肉面

产品名称	襄阳牛杂面加盟 襄阳牛杂面加盟培训 翟记牛肉面
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

襄阳牛肉面是具有世界声誉的菜式，用料为上好牛肉，精面，纯味中草药，色泽红润，肉质肥而不腻，汤味香浓。襄阳牛肉面分为牛肉面，牛杂面两大系列。以采集骨汤精华，配以调料，襄阳牛杂面加盟培训，运用制作工艺，汤香扑鼻，飘香数米，让人闻香止步。面汤“红白兼备”，红汤味重色浓，白汤淡雅清新，细细品味，香浓而不腻，襄阳牛杂面加盟，鲜美不口干，让人一尝倾心。被誉为“天下美味”。

湖北襄阳牛肉面培训，湖北襄阳牛肉面培训机构湖北襄阳牛肉面培训，湖北襄阳牛肉面培训机构每天都有消费市场而且有发展前途的项目才是有“钱”途的好项目，襄阳牛肉面就是符合条件的项目之一，襄阳牛杂面加盟哪家好，襄阳牛肉面是实惠的早餐选择，也是不错的正餐主食，分享学习襄阳牛肉面技术不需要多么的基础，经营襄阳牛肉面不需要你有傲人的能力，只要掌握好技术踏踏实实也赚不少钱。

那么，一碗色香味俱全、令人垂涎欲滴的襄阳牛肉面究竟是怎么做出来的呢？襄阳牛肉面看似简单，要想做出来后回味悠长，久食不厌，可不是那么容易的，这里面的学问大着呢！简单地总结出来就是一麻，二辣，三鲜，四青，襄阳牛杂面加盟店，五白，六黄，七绿，八红。先要取上好的花椒调味，此为一麻；然后加入香辣爽口的辣椒增加辣味；一定要用新鲜现宰的牛肉、牛杂、牛骨，做出来后才会有纯正的肉质鲜嫩，酥香爽口；再加上以二十几种滋补中草药调料配方，熬煮了足足8个小时的天然汤底为“四清”；牛油，牛骨锅“五白”劲道碱麦面“六黄”，香菜、青葱蒜衬味的“七绿”，加上红油“八红”，八者齐备。三分面，七分汤，控制的刚刚好，这才能算上一碗美味的襄阳牛肉面，浓厚自然，营养滋补，鲜美绝伦，令人回味无穷。

襄阳牛杂面加盟-襄阳牛杂面加盟培训-翟记牛肉面(诚信商家)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为客户提供“襄阳牛肉面培训，襄阳豆腐面培训，襄阳炸酱面培训”等业务，公司拥有“襄阳翟记牛肉面，翟记牛肉面馆”等品牌，专注于教育、培训等行业。，在高新技术开发区七里河路长春小区门面房8、9号的名声不错。欢迎来电垂询，联系人：翟记牛肉面。