

襄阳牛肉面培训电话 翟记牛肉面 襄阳襄城襄阳牛肉面培训

产品名称	襄阳牛肉面培训电话 翟记牛肉面 襄阳襄城襄阳牛肉面培训
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

中国长江的支流汉江，造就了三国文化之乡的襄阳，襄阳襄城襄阳牛肉面培训，三顾茅庐、诸葛亮等故事更是家喻户晓。而襄阳的美食文化更是源远流长，有名的当属襄阳牛肉面。追溯襄阳牛肉面早传于清朝康熙元年（公元1662年），迄今已有三百多年历史。历代襄阳人继承和发扬了祖先的技艺，使得襄阳牛肉面得以保持着她的风味，并已申报我国非物质文化遗产。此举传承的不仅是传统风味饮食，传承的更是源远流长的古襄阳文化。

襄阳牛肉面之于襄阳人，襄阳牛肉面培训加盟，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，襄阳牛肉面培训电话，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，襄阳牛肉面培训，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。

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，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，在面上淋上一层煮熟的黄豆，别提多好吃了！襄阳牛肉面培训电话-翟记牛肉面-襄阳襄城襄阳牛肉面培训由襄阳市高新技术开发区翟记牛肉面馆提供。襄阳牛肉面培训电话-翟记牛肉面-襄阳襄城襄阳牛肉面培训是襄阳市高新技术开发区翟记牛肉面馆今年新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：翟记牛肉面。