

襄阳襄阳牛肉面加盟 翟记牛肉面 襄阳牛肉面加盟电话

产品名称	襄阳襄阳牛肉面加盟 翟记牛肉面 襄阳牛肉面加盟电话
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

在怎样吃方面，牛肉面也有自己的讲究。只有地道的襄阳人才知道。面条开始宜稍硬，一般做面师傅会故意将面条烫的时间短些（面都是熟的），因为随着吃面的时间流逝，大概8-10分钟后，浸泡在滚烫牛油汤里的面条会开始迅速变软，而绵软的碱面就失去了口感上的愉悦。所以，吃面的时候，不用让老板把面倒回去再烫软些，襄阳襄阳牛肉面加盟，如果喜欢绵软口感的人，静待面条浸泡一会儿就可以了。

襄阳人的一天是从一碗牛肉面开始的。襄阳牛肉面另一特殊之处在于面条本身，面以碱面为主，还没有发现哪个地区的人民这么爱用碱面做汤面。只见每家面馆门口金灿灿地堆起一座座很高的“黄金山”，此种面条具备了面条该有的品质与精神：刚柔并济，Q弹劲道。一碗面条，其意义已经超越了一碗面条的本身，它也会成为一份企盼和情怀。

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，要想做出来后回味无穷，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，襄阳牛肉面加盟电话，二辣，三鲜，四青，五白，襄阳牛肉面加盟培训，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，襄阳牛肉面加盟，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。

襄阳襄阳牛肉面加盟-翟记牛肉面-襄阳牛肉面加盟电话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湖北襄樊教育、培训的见证者，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在翟记牛肉面领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创翟记牛肉面更加美好的未来。