

# 牛肉面培训 翟记牛肉面 襄阳牛肉面

产品名称	牛肉面培训 翟记牛肉面 襄阳牛肉面
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。

牛肉面，牛肉面技术培训，俨然成为了襄阳的一张名片。每天早晨，整座城市吃牛肉面的响声拉开序幕。这场热闹的嘉年华，可持续全天，不论是一碗10元的牛肉面，还是一碗上百元的超豪华牛肉面，襄阳的达官贵人、普通百姓都喜欢吃牛肉面，都会去捧场。在热腾腾、香喷喷的牛肉面面前，所有的肠胃都一样平凡。在襄阳，吃牛肉面讲究。讲究一种氛围：吃牛肉面要大口吃肉大口喝汤，热气蒸腾、汗流浹背，要“”地吃，才能品出襄阳牛肉面的“正道”。牛肉面的做法也讲究，叫一青二白三黄四绿五红。其中熬煮5天的高汤“一清”，牛油，牛骨锅“二白”，碱麦面“三黄”，香菜、青蒜衬味的“四绿”，襄阳牛肉面，辣椒红油加味的“五红”，五者兼备，牛肉面培训，这才能算上一碗美味的襄阳牛肉面。

的经营模式：没有经营模式的餐饮店，容易导致同行的甚至超越，从而大打价格战，这里的“”并不是说的意思，或者这种模式从来没有出现过，牛肉面培训中心，店里的招牌菜，不一样的装修环境，都可以成为我们说的这种。说白了我们创造这种的经营模式主要是为了在同行中独树一帜，从而在顾客心中加分，增加顾客粘度，把客源闹闹的握住，回头客多了，自然更有市场竞争力。

牛肉面培训-翟记牛肉面(在线咨询)-襄阳牛肉面由襄阳市高新技术开发区翟记牛肉面馆提供。行路致远，砥砺前行。襄阳市高新技术开发区翟记牛肉面馆致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为教育、培训具有竞争力的企业，与您一起飞跃，共同成功!