

牛杂面招商学员 襄阳襄城牛杂面 翟记襄阳牛肉面加盟

产品名称	牛杂面招商学员 襄阳襄城牛杂面 翟记襄阳牛肉面加盟
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

面条得选本地的碱面，襄阳襄城牛杂面，比之普通白面，碱面多了一些淡淡的碱味和盐分，吃起来更添几分风味。牛肉先卤熟后放入小点的汤锅中小火煨着，保证其完完全全地入味。当你点一份襄阳牛肉面时，老板团起一份已经事先煮过，用油掸开，差不多已经七八成熟的碱面，将其下入捞勺，牛杂面招商学员，再抓一小把绿豆芽，放入锅中一同煮熟，之后捞面和豆芽盛入碗中。这时候的老板，展开臂膀，左手托着大碗，右手握着圆面炒勺，从底汤的汤锅里舀些汤，浸没碗里的面条，再将炒勺平置于煨牛肉的汤锅表面，手稍微转动，用炒勺撒起一大勺红油，淋在碗里，为面注入。

襄樊豆腐面是湖北襄樊地道的传统小吃，属于臊子面的一种，以普通的碱面为主要原料。

襄阳豆腐面也叫窝子面和牛油面，主要有豆腐面和牛肉面，牛杂面。属于臊子面的一种，以普通的碱面为主要原料。襄阳豆腐面的臊子比较讲究，里面有二十多种作料。作为主料的豆腐有两种，一种是用白豆干经过油炸成的豆腐泡，还有一种就是简单的白豆腐切成小丁，牛杂面培训，吃时在沸水中烫熟即可。吃时亦可选择是否添加牛油，各具风味。因其一辣二麻三鲜，味道可口，回味悠长，久食不厌的特点，成为襄阳人喜欢的早餐之一，固有“三天不吃牛油面，口中无味食大减。”之称。吃豆腐面时，再喝一碗襄阳特色黄酒，牛杂面培训费，惬意而舒服。

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。牛杂面招商学员-襄阳襄城牛杂面-翟记襄阳牛肉面加盟由襄阳市

高新技术开发区翟记牛肉面馆提供。牛杂面招商学员-襄阳襄城牛杂面-翟记襄阳牛肉面加盟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。