

襄阳牛肉面培训 汪胖子餐饮 大块牛肉面培训

产品名称	襄阳牛肉面培训 汪胖子餐饮 大块牛肉面培训
公司名称	湖北汪胖子餐饮有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	襄阳市樊城区风华路人和秀景1幢1层105号
联系电话	15271055777 15271055777

产品详情

襄阳牛肉面培训师傅对于卤牛肉的制作流程分享，襄阳牛肉面培训，襄阳牛肉面，襄阳牛肉面制作，牛肉面培训，襄阳口感不错的牛肉面培训是您放心的

1.准备需要的材料

2.卤肉料和花椒辣椒用水冲洗一下然后用纱布包起来。

3.姜洗净切片。

4.牛腱肉切大块，用流水冲洗干净，清水浸泡一小时，大块牛肉面培训，中途换水两次。

5.把洗好的牛肉焯水，洗去血沫备用。

6.把调料里提到的所有调料放入锅中，襄阳牛肉面培训，加入适量的清水。

7.牛肉放入锅中，大火烧开后转小火煮40分钟，关火自然晾凉，然后再次开大火煮开，改小火30分钟，关火闷30分钟。

8.卤好的牛肉取出，放入盘中晾凉。

襄阳汪胖子牛肉面的一大特色就是牛肉烂而不腻、入口即化味道很是鲜美。牛杂面在我店里是招牌菜，牛杂大家都知道就是牛肠、牛肺。若做不好不仅腥味很重而且还有臭味，我店里处理牛杂有一套特殊的处理方法，牛肠、牛肺吃在嘴里脆香可口而且没有任何异味，襄阳没有任何一家牛杂面馆能做到像我家的味道。从经济效益角度来讲，牛杂成本比牛肉低几倍，但牛肉面和牛杂面的价钱却差不多，所以把牛杂面做好了那才真是财源滚滚来！

不知道大家有没有这样的感受，同样的制作程序，同样的配料，可由不同的人来做襄阳牛肉面，做出的味道各异，牛肉面培训技术，有的人做出的味道一般，而有的师傅做出来的味道那叫一个美味，面条上根根带味却滑而爽口，原因为何呢？下面襄阳牛肉面培训就来跟大家讲讲这个问题。

首先，牛肉面的掸面非常重要，掸得好的面筋斗，加盟牛肉面培训，不粘连，外观好看，吃起来不沾牙。

其次，汤底，调料调制十分重要，它在很大的程度上决定了牛肉面的味道。

再之，每个人由于地理区域的不一，年龄段的不一，每个人的口味是不一样的，其它作料的配比要做到合理化，要根据顾客的口味而定。这样才会让每个人吃到你的牛肉面时，感觉到味美价廉，赞不绝口！

襄阳牛肉面培训-汪胖子餐饮-大块牛肉面培训由湖北汪胖子餐饮有限公司提供。襄阳牛肉面培训-汪胖子餐饮-大块牛肉面培训是湖北汪胖子餐饮有限公司今年新升级推出的，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：汪。