

襄阳牛肉面培训 汪胖子餐饮 牛肉牛杂面培训

产品名称	襄阳牛肉面培训 汪胖子餐饮 牛肉牛杂面培训
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，襄阳牛肉面培训，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，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，加入适量的清水。

7.牛肉放入锅中，加盟牛肉面培训，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。

我们注意到，除了襄阳很多像《舌尖上的襄阳·牛肉面》片子里所说的，对牛肉面有着“偏执的热爱”，希望牛肉面能够在中国有名气之外，其实对“牛肉面”的宣传推介也是不遗余力的。前几年襄阳经常播放一部牛肉面的宣传片，虞铭老师吃面时那种“胖”态可掬的样子让人印象深刻。现在整个襄阳的形象宣传片中，也会给襄阳牛肉面一个镜头。今年襄阳的春晚中，有一组叫《北街印象》的节目，也专门把一桌人吃牛肉面的场景设置进去。襄阳牛肉面，俨然已成了襄阳饮食文化的一个代表。但是重口味的襄阳牛肉面，能终让中国人民都接受吗？襄阳牛肉面从“地方名吃”到“中国名吃”的路还有多远？

襄阳汪胖子面馆提供的调料配方是老人开牛肉面馆三十几年的经验摸索出来的特殊方法，牛肉牛杂面培训，是其它店无法相比的。学习期间学员在店里可以按照我们提供的方法自己亲自动手操作，确保自己做出来的味道和我们店里的一样，是的襄樊牛肉面，牛杂面。想开牛肉牛肉面馆主要是味道，味道好生意才好学做牛肉面牛杂面：的辨别方法就是品尝味道，能学到的味道，才是你来学习的终目的。

襄阳牛肉面培训-汪胖子餐饮-牛肉牛杂面培训由湖北汪胖子餐饮有限公司提供。湖北汪胖子餐饮有限公司是一家从事“牛肉面培训，牛杂面培训，牛肉面加盟，牛杂面加盟”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“牛肉面培训，牛杂面培训，牛肉面加盟，牛杂面加盟”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使汪胖子餐饮在面条中赢得了客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！