

加盟牛杂面培训 汪胖子餐饮 湖北牛杂面培训

产品名称	加盟牛杂面培训 汪胖子餐饮 湖北牛杂面培训
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

学习襄阳牛肉面除了看视频教程外现场亲自实践是不可缺少的，同样的食材因为放入的时间不对做出的问题也大不一样所以要去有实体店的面馆学习，襄阳牛肉面做法大全 红烧川味牛肉面做法 材料：牛肉一斤，糖色，酒一大匙，姜5 - 6大片，蒜6瓣，葱数段，干辣椒两条，辣豆瓣酱两大匙，花椒一茶匙，八角2 - 3颗（我只剩瓶底的这些碎的）红油两大匙，湖北牛杂面培训，盐半大匙，老抽三大匙，味精一茶匙，高汤或水6 - 7饭碗，小白菜或青江菜 / 葱花各少许，牛杂面培训哪家好，面条适量（我用南瓜面）。

做法：

- （1）牛肉切粗块，放入滚水中烫去，捞起泡洗干净。
- （2）沙糖两大匙，油三大匙用小火熬成糖色酱，放入牛肉，酒后改中火翻炒均匀，加豆瓣酱，红油同炒。
- （3）将牛肉移入炖锅，下高汤，盐，老抽，姜，蒜，加盟牛杂面培训，干辣椒，花椒，八角，葱段，烧开后转小火炖煮两小时，加味精调均即可。
- （4）另锅清水烧开，放入菜稍烫后捞起；面条抖散开入锅煮熟，捞起放入碗里，摆数块牛肉，淋上汤，放进青菜，葱花即可。拍黄瓜 - 黄瓜拍开加盐，味精，糖，蒜蓉，红油。喜欢的朋友可以加陈醋。（跟黑胖子小兄弟偷师的，非常好吃。在此鸣谢！）红油萝卜 - 小萝卜切片，用少许汤 / 醋稍腌，淋上红油即可。蒜青 / 香菜。

对于襄阳牛肉面培训以为外的美食也颇有研究下面就带大家去看看热干面和刀削面吧，热干面与山西刀削面、两广伊府面、四川担担面、北方炸酱面并称为中国五大名面，是颇具武汉特色的过早小吃。热干面是武汉的食物之一，是武汉生活中不可分割的一部分，并成为他们心目中在全中国的小吃代表中占有

一席之地武汉食物代表。

热干面的来历，和很多中外美食的来历相同，都是一个美丽的意外。有一个人不小心打翻了香油壶，油泼在了煮熟的面条上，而第二天把这些面条重新煮过加热后拌入调料，竟然有意想不到的美味，就这样诞生了热干面。

热干面的步骤很简单，但面条煮的程度直接影响热干面好吃与否，不能太软，也不能太硬。芝麻酱要多的才够味。再配以辣萝卜，酸豆角，榨菜丝等调味，来一碗米酒溜溜缝，这早过的，就棒了。

襄阳牛杂面是中药卤包，为关键的是汤。我们的牛肉面汤都是经过长时间熬制成的营养更健康。

先将碱面提前煮好，用大小不一的竹篓将熟碱面改成一两、二两两种，只等着食客早晨根据所求，买个一两或是二两，方便快捷不用过多等待是很多美食爱好者的理想选择。牛肉面具有投资小，起点低、易操作的特点。一般小店几千元即可起步，厨师不过2人，且其所需场地可大可小，牛肉面硬件设备相对简单。牛肉面产品所需的原材料、配料品种不多，制作工艺流程短而规范，易于掌握，因此营运、管理难度也较低。

加盟牛杂面培训-汪胖子餐饮(在线咨询)-湖北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位于襄阳市樊城区风华路人和秀景1幢1层105号。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前汪胖子餐饮在面条中享有良好的声誉。汪胖子餐饮取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。汪胖子餐饮全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。