

三门峡牛杂面培训 汪胖子餐饮 牛杂面培训基地

| | |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 三门峡牛杂面培训 汪胖子餐饮 牛杂面培训基地 |
| 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

牛肉面的做法很多，每一个地方的做法和味道都是不同的。那么，郑州牛杂面培训，想吃的时候，怎么做一份美味好吃的牛肉面呢？就跟着襄阳牛肉面培训一起来学习下吧。

- 1、准备一块纱布，将花椒、茴香、八角、大料包好。葱切段、姜切片、水发木耳。
- 2、先将肉切成条状，然后切块。锅内加凉水，放入肉块。烧开后撇去浮沫。
- 3、将牛肉、葱、姜和准备好的料包放入压力锅，锅内加水。
- 4、炖一个小时。（高压锅的话先大火烧开转小火也是一个小时）
- 5、炖好的牛肉和汤中加入适量盐和鸡精调味
- 6、泡好的木耳洗净焯水。香菜切段。将香菜和木耳放入碗中（木耳依个人喜好，可加可不加）
- 7、加入牛肉和牛肉汤。
- 8、接着煮面条，面条煮好后捞到牛肉汤的碗中。
- 9、根据个人口味可以加入辣椒、香菜等。

襄阳牛肉面培训味道好在各地拥有多家加盟店面欢迎品尝，肉的颜色一般呈棕红色或暗红色，脂肪为黄色，肌肉纤维较粗，肌肉间无脂肪夹杂。犏牛肉肌肉结实柔细、油润，呈红色，皮下有少量黄色脂肪，肌肉间也夹杂少量脂肪，切面呈大理石状花纹，。犊牛肉呈淡玫瑰色，肉细柔松弛，肌肉间含脂肪很少，肉的营养价值及鲜味远不如成年的牛肉。母牛肉呈鲜红色，加盟牛杂面培训，肌肉较公牛肉柔软。老的母牛皮下往往无脂肪，只在肌肉间夹有少量脂肪。此外，南方的水牛肉，肉色比肉暗，肌肉纤维粗而松弛，有紫色光泽。脂肪呈黄色，干燥而少粘性，肉不易煮烂，肉质差，牛杂面培训学校，不如肉。

所需材料：牛大肠、牛肚、千张、高汤、干辣椒、香叶、香砂、、八角、良姜、陈皮、香、白蔻仁、、桂皮、肉蔻、花椒

1.将生牛肠、牛肚洗净切好备用。牛杂放入锅中，加入少许料酒去腥，牛杂面培训基地，煮5分钟后盛出过一下凉水。

2.锅中放入姜片爆香，然后下入适量香叶、香砂、、八角、良姜、陈皮、香、白蔻仁、、桂皮、肉蔻、花椒炒香，再加入焯好水的牛杂煸炒至微黄。

3.锅中加入少许盐调味，然后倒入高汤，小火炖煮一个半小时。

4.牛杂煮好后盛出，过滤掉汤中的香料，锅加热后再倒入高汤加热，放入牛杂，给点蒜苗，这道襄阳牛杂就做好了。

三门峡牛杂面培训-汪胖子餐饮-

牛杂面培训基地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湖北襄樊,面条的见证者，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在汪胖子餐饮领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创汪胖子餐饮更加美好的未来。