

牛杂面培训 特色牛杂面培训 汪胖子餐饮

产品名称	牛杂面培训 特色牛杂面培训 汪胖子餐饮
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

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，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，牛杂面培训，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。

一般人都可以吃。

- 1、适宜于生长发育、术后、病后调养的人、中气下隐、气短体虚、筋骨酸软、久病及黄目眩之人食用；
- 2、性疾病、、的人慎食；肉为发物，特色牛杂面培训，患疮疥、痘疹、者慎用。

面条的营养价值

- 1、面条含有丰富的碳水化合物，能提供足够的能量。
- 2、富含铜，牛杂牛杂面培训，铜是人体健康不可缺少的微量营养素，牛杂面培训学校，对于血液、和系统，头发、皮肤和骨骼组织以及脑子和肝、心等内脏的发育和功能有重要影响。
- 3、面条的主要营养成分有蛋白质、脂肪、碳水化合物等；

襄阳牛肉面培训

经营技巧：

- 1.店面卫生、员工形象、衣着、桌椅、餐具、地板等
- 2.就餐环境、墙壁装修搭配
- 3.客人接待要热情、礼貌、快速
- 4.不要让客人等太久(端菜、付款)顾客购买的不仅是产品，更重要的是服务和文化

餐饮组合技巧：

襄阳牛肉牛杂面，以早餐，快餐为主。牛肉面、牛杂面、豆腐面、海带面、热干面、干拌面、牛肉粉、牛杂粉、凉面一应俱全，符合当今人的味觉体验，回头客多多，款款让人赞不绝口；也可经营火锅、卤菜，获得多项盈利，投资一个店、赚多个店财富。

牛杂面培训-特色牛杂面培训-汪胖子餐饮(诚信商家)由湖北汪胖子餐饮有限公司提供。“牛肉面培训，牛杂面培训，牛肉面加盟，牛杂面加盟”选择湖北汪胖子餐饮有限公司，公司位于：襄阳市樊城区风华路人和秀景1幢1层105号，多年来，汪胖子餐饮坚持为客户提供好的服务，联系人：汪。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。汪胖子餐饮期待成为您的长期合作伙伴！