

牛肉面培训学校 荆门牛肉面培训 汪胖子餐饮

产品名称	牛肉面培训学校 荆门牛肉面培训 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

牛肉面的做法

需要准备的材料：牛肉、糖、酒、姜、蒜、葱、干辣椒、辣豆瓣酱、花椒、八角2-3颗、红油、盐、老抽、味精、高汤、青江菜、葱花少许、面条。

制作方法：

- 1、将牛肉切成块，放入高温水中杀菌；
- 2、挖两大勺沙糖、三大勺油放进牛肉里，中火均匀翻炒，加上豆瓣酱和红油一起炒；
- 3、这时候牛肉可以放进炖锅中，再加入高汤、盐、老抽、姜、蒜、干辣椒、花椒、八角、葱段、烧开后转入小火再炖上两个小时，之后加入味精调拌；
- 4、另锅的清水烧开后，别忘了加入小菜烫一会拿出来，再加入面条抖散后放进锅中煮熟，这时候就可以将面条捞起来放进碗里，放上烧好的牛肉，淋上肉汤，放上青菜和葱花，这碗牛肉面的做法就大功告成了。

襄阳牛杂面培训遵循传统做法加入更多心思让面更好吃，襄阳牛杂面培训行业的兴起让想创业的朋友看到希望让外地游子品尝到家乡的味道，牛杂面培训大全教您的不只是一项技能更是一种长期的生存致富之道，我国北方有“头伏饺子二伏面，三伏烙饼卷鸡蛋”的习俗。

这传达了一个概念：夏天可以多吃点面食。这是因为，三伏天温度高，大量出汗会损失不少B族维生素和钾、钠等矿物，和大米相比，面粉中的蛋白质更高一些，B族维生素和多种矿物质也比精白大米约高出一倍，所以相比而言，吃面更有利于补充营养。此外，面食好消化吸收，这也是夏季吃面的一个原因。

其实，三伏天吃面只为享受一种酣畅淋漓的感觉。

高温的天气调理了人的感官，对带着汤汤水水的色香味总有一种欲罢不能的冲动。

襄阳牛杂面讲究的是：一是味香，二是味厚，三是有回味。汤要好喝、牛杂要好吃。配料下粉面熬红油、牛杂。襄阳牛杂面大的是中草药卤包，为关键的是汤。不要直接先喝汤，太烫，先来口面，软的，韧的，夹着脆，带着辣，喀嚓喀嚓有声，辣气从舌根往下，落到心里，化做暖暖的一团，然后慢慢地漾开，热气冲开收缩的毛孔，试探性地流过去。现在可以喝汤了，牛肉面培训学校，但要缩了嘴，加盟牛肉面培训，小心地咪上一口，再小心地吞下，这会儿，暖流更加强劲，它们迅速蔓延，成片的，冷气有些萎缩，这有点象场，各自都在抢夺自己的领地，可是目前暖流占了上风，它摧枯拉朽，乘胜追击，有点不依不饶，还在进行，荆门牛肉面培训，暖空气，牛肉面培训基地，一浪接一浪，终于周身都热起来了，甚至还有了点小汗，额头上，背上，细密密的汗珠悄悄渗出来。

牛肉面培训学校-荆门牛肉面培训-

汪胖子餐饮(查看)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。