

牛肉牛杂面培训 牛肉面培训 汪胖子餐饮

产品名称	牛肉牛杂面培训 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

在襄阳，找一家牛肉面馆，远比找包子店容易。因为在襄阳，早餐只分两种：面（包括牛杂/牛肉/豆腐）和其他。

襄阳牛肉面里的牛肉，多用新鲜宰杀的牛肉，即使卤过，也喜欢讲求富余汁水的口感。然而一碗的襄阳牛肉面，很难取悦外地人的口味。厚厚的一层牛油，冷天不吃快点就糊嘴，咸且辣不是一般人能承受的早餐之重。更不用说在襄阳，人手一枚生蒜，一碗黄酒，口味这么重，怎么吃？襄阳人不管，襄阳牛肉面自然只有襄阳人懂，厚厚的牛油才，才香！不配生蒜和黄酒怎么叫吃牛肉面？

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，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，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，牛肉面培训基地，干辣椒，花椒，牛肉面培训，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。

不知道大家有没有这样的感受，同样的制作程序，同样的配料，可由不同的人来做襄阳牛肉面，做出的味道各异，有的人做出的味道一般，而有的师傅做出来的味道那叫一个美味，面条上根根带味却滑而爽口，原因为何呢？下面襄阳牛肉面培训就来跟大家讲讲这个问题。

首先，牛肉面的掸面非常重要，掸得好的面筋斗，不粘连，外观好看，牛肉面培训加盟，吃起来不沾牙。

其次，汤底，调料调制十分重要，牛肉牛杂面培训，它在很大的程度上决定了牛肉面的味道。

再之，每个人由于地理区域的不一，年龄段的不一，每个人的口味是不一样的，其它作料的配比要做到合理化，要根据顾客的口味而定。这样才会让每个人吃到你的牛肉面时，感觉到味美价廉，赞不绝口！

牛肉牛杂面培训-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！