

# 牛肉面培训电话 常州牛肉面培训 汪胖子餐饮

产品名称	牛肉面培训电话 常州牛肉面培训 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

吃牛肉面就着生大蒜，已经成为襄阳人吃面的固定的搭配了，牛肉面培训多少钱，襄阳牛肉面培训哪家好，牛肉面培训找哪里分享：吃牛肉面嚼生大蒜的好处.....

大蒜在经过各种高温烹饪之后，大蒜素以及绝大部分营养物质都会分解丢失了。所以，大蒜建议还是生着吃，

以保持完整的保健功效，如果实在难以接受大蒜的刺激性味道和辣味，可以将大蒜捣成蒜蓉，在菜肴出锅的时候撒上，这样大部分人都能够接受，牛肉面培训电话，也保留了大部分的营养物质。

襄阳牛肉面有荤素之分，重口味的人通常会加牛肉、牛杂或是牛骨头，口味稍微清淡的人会选择吃海带豆腐面，无论吃哪一种，盐城牛肉面培训，人们都会加上那让人垂涎三尺的红红的牛油。

### 襄阳牛肉面

主要配料：

碱面、绿豆芽、牛肉、牛腿骨、生姜、大蒜、蒜苗、香菜、花椒、八角、朝天椒、豆瓣酱、味精、桂皮、食用油、盐、香叶

### 制作过程

1.食材准备

2.食用油拌碱面，吹干以后把面担开

3.把准备好的大蒜、大葱剥皮，牛肉面培训招学员，与生姜一起洗干净，把大葱切成段，每段大约3-5厘

米，生姜切成片，每片约0.5厘米厚，牛肉切成薄片，约0.2厘米

4.牛肉放入高压锅，倒入食用盐、味精，放入切好的葱、姜、蒜，加水炖10~15分钟

5.油烧开后，放入切好的葱、姜、蒜，朝天椒、花椒、八角、桂皮、香叶，用慢火熬至20分钟左右，然后把油中的配料捞出，把油留下。

6.在油中加入适量的牛腿骨熬制的固体汤块，再加入豆瓣酱、味精、盐，待牛腿骨固体汤块融化后，倒入清水烧开

7.抓一把担好的碱面和一小撮绿豆芽放进窝子里，牛肉面培训学校，在煮沸的开水中晃动30秒左右，再倒入大碗里

8.舀一勺牛腿骨汤料倒入碗中，留下面倒掉汤水，浇上半勺汤油即可端走，配上一碗黄酒，味道更绝

襄阳牛肉面培训，襄阳牛肉面培训学校，襄阳牛肉面培训基地，襄阳牛肉面襄阳人自己的早餐面带你走进襄阳人自己的早餐馆. 襄阳牛油面：牛油面是襄阳人喜欢的早餐。是襄阳人经典的面食中的一种。襄阳牛油面的做法简单：面条以碱性为主，先将其捞至八成熟，加香油拌匀备用；吃时，撮一把面放入搭勺，伸进沸水中冒热；然后加上熬好的牛油、辣子及其它佐料，再辅以葱花、大蒜，绿白点缀，真是色香味俱全。

牛肉面培训电话-常州牛肉面培训-汪胖子餐饮(查看)由湖北汪胖子餐饮有限公司提供。牛肉面培训电话-常州牛肉面培训-汪胖子餐饮(查看)是湖北汪胖子餐饮有限公司今年新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：汪。