

好吃的牛肉面培训 汪胖子餐饮 保康牛肉面培训

产品名称	好吃的牛肉面培训 汪胖子餐饮 保康牛肉面培训
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

而襄阳人在吃牛肉面的时候，还要喝一碗黄酒，这可是牛肉面的标配，喝起来就很舒服了。而且这黄酒还分老和嫩，一碗嫩黄酒只要5毛钱，口感比较柔和，味道很香，很多人都当饮料来喝了。

牛肉面是地地道道的襄阳牛肉面馆，是从事于襄阳牛杂面培训，襄阳牛肉面培训品牌，面馆自从成立之初一直深受广大顾客的好评与青睐，我们的面采用自制调料配方，已有多年的历史了。我们本着诚信为本，热情服务顾客，质量求生存，创新谋发展的原则坚持做自己的品牌，把襄阳的牛肉面，热干面，牛杂面，黄酒，米酒等襄阳小吃推向各大城市！

襄阳牛肉面是一道常见的面食，也是襄阳的传统名食。且色香味美。襄阳牛肉面培训加盟的名气现在越来越大，但是有的制作出来的味道却不是那么，学好襄阳牛肉面技术，找到靠谱的餐饮技术培训机构很重要。下面就由襄阳牛肉面培训，襄阳牛肉面培训多少钱来为大家分享一下原汤牛肉面制作配方。

牛肉汤料制作

主料：牛腩

调味料：盐15-18克、味精10克、鸡精10克、白糖3克、十三香4克、料酒50克、豆瓣酱200-220克、牛骨汤(水) 2500-3000 克、色拉油350克、牛油150-180克、糖色适量

香料包：八角9克、香12克、三奈10克、砂仁15克、9克、香叶5克、白蔻9克、陈皮2克、千里香2克、山植6片、干辣椒150克、干花椒粒60克。

把装有鲜面条的密封袋放入冰箱的冷冻室，保康牛肉面培训，冷冻保存即可。

用这种方法冷冻保存的鲜面条非常好用，由于每根面条上都有一层淀粉，味道好的牛肉面培训，所以面

条之间不会相互粘连，煮的时候用筷子轻轻一拨就散开了。

想吃面条的时候直接取出一袋，牛肉面培训学校，不需要提前解冻，放入开水中煮熟就可以吃了，不会断掉或烂掉，口感和刚压制出来的新鲜面条无异。

用冷冻法保存鲜面条必须要密封好，密封前还要尽量赶尽袋中的空气，因为鲜面条如果接触到空气，冷冻时间太久就容易断掉。

但是，用冷冻法保存鲜面条比较占用冰箱的空间，如果你家电冰箱的空间不足，还可以采用晾干法保存。

好吃的牛肉面培训-汪胖子餐饮(在线咨询)-保康牛肉面培训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位于襄阳市樊城区风华路人和秀景1幢1层105号。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前汪胖子餐饮在面条中享有良好的声誉。汪胖子餐饮取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。汪胖子餐饮全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。