

牛肉面培训技术 河南牛肉面培训 汪胖子餐饮

产品名称	牛肉面培训技术 河南牛肉面培训 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

辅料：葱姜蒜30克、洋葱25克，20克

方法：

- 1、将牛肉洗净切块、入沸水中加盐、姜蒜、料酒透量过水捞出待用；
- 2、锅洗净下入色拉油、牛油烧熟下入辅料炸香、出色捞出不用，牛肉面培训技术，待下入干辣椒节、花椒粒略炸出香味下入豆瓣酱炒出红油，再下入香料至油色红亮，出香味加入料酒加水调味；
- 3、待烧开后捞出料渣用纱布包好，一同入高压锅加入牛肉压制 15-18分钟都可。

当当当~好吃的一碗原汤牛肉面就做成啦~赶紧实际操作起来做给心爱的人吃吧！如果你想要学习牛肉面技术开店，古襄阳牛肉面培训等你来学，

襄阳牛肉面的特点是一辣、二麻、三鲜，讲究味香、味厚、回甘。要做到这些，用牛油熬制成的底汤是关键。牛油的特点就是香而浓郁，是以襄阳牛肉面一眼望去，口味好的牛肉面培训，表面那层厚厚的红油，就能让它从各地一众牛肉面中脱颖而出。

襄阳牛肉面中的牛肉也十分有特色，都是祖上传承几代的香料包，牛肉切大块，片片入味又有嚼头，嚼起来一嘴香辣，特色牛肉面培训，完全停不下来。

当地牛杂面也是同样的卤料制作，处理得很干净，没有一点杂碎的意味，牛肝软嫩、牛肠Q爽，牛肚脆口，同样不能错过。

襄阳人吃面，对品相不是特别在意，但对于味道却有着孜孜不倦的追求。一家好的面馆，即使日上中竿

，河南牛肉面培训，仍有食客排队等候。制作好的肉料，要将葱、姜、花椒、茴香、八角、大料用纱布包好，凉水中放入牛肉块，烧开后撇去浮沫再将牛肉和准备好的料包和料酒放入锅中继续煮熟、切片。这样香气扑鼻的大块牛肉加入面中方显实惠。如果是从外地工作或者学习回襄阳，短时间内先到面馆吃上一碗襄阳牛肉面。

牛肉面培训技术-河南牛肉面培训-汪胖子餐饮由湖北汪胖子餐饮有限公司提供。行路致远，砥砺前行。湖北汪胖子餐饮有限公司致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为面条具有竞争力的企业，与您一起飞跃，共同成功!