

九江汪胖子牛肉面 汪胖子牛肉面技术 汪胖子餐饮

产品名称	九江汪胖子牛肉面 汪胖子牛肉面技术 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

如今牛肉面已经融入到襄阳人的日常饮食中，在襄阳会看到大大小小的牛肉面馆，大多是上午营业，也有几家是开足24小时的。牛肉面，汪胖子牛肉面地址，牛杂面与海带豆腐面是受欢迎的三款，汪胖子牛肉面技术，烫面后再夹上牛杂，舀进早已熬好的牛骨汤，九江汪胖子牛肉面，不用一分钟，一碗面就做好了。襄阳人吃面有三个标配：黄酒与蒜头，还有大量的香菜。吃了三家牛肉面馆，风格都差不多，汤都带着厚重的牛油香，偏油重辣，但并不麻。

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，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，汪胖子牛肉面培训多少钱，古襄阳牛肉面培训等你来学，

襄阳牛肉面学校分享晾干法保存鲜面条，襄阳牛肉面培训，襄阳牛肉面培训中心用晒干法保存鲜面条，面团必须足够硬，足够劲道，否则面条在晾晒过程中容易断掉。用这种方法保存鲜面条就不需要涂抹干淀粉了，同样是把面团压制成5档厚的面片，然后用筷子把压出来的面条从中间挑起来，悬挂在背阴处晾干就可以了。

接下来就是把晾干的面条装入食品级的塑料密封袋中，密封起来放在室内干燥处保存即可。晾晒面条的时候一定要选择阴凉的地方，因为太阳的暴晒容易让面条弯曲变形，不好装袋。

九江汪胖子牛肉面-汪胖子牛肉面技术-汪胖子餐饮(诚信商家)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。