

味道好的牛肉面 太原牛肉面 汪胖子餐饮

产品名称	味道好的牛肉面 太原牛肉面 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

炸油用：葱、姜各20克，豆瓣酱20克，色拉油120克

干香料用水洗干净后，味道好的牛肉面，锅烧热加入色拉油烧开，牛肉面培训多少钱，放入葱，姜，豆瓣酱炒香后放入干香料烧出香味后用纱布包好，然后放入骨汤中，熬制半小时。

调味：熬出香味后加40克盐，2.5克加糖，桥鲜粉1克，鲜味素1克，进口鲜香粉2克，增鲜粉2克，1.5克汤香粉，10克味精，黑布林香粉3克，料酒10克，奶香粉5克，奇特香3克，4克浓缩草药粉，浓缩牛肉膏4克，浓汤粉3克，美味鲜3克，色香王5克，香味膏5克，口味王3克，肉香膏5克，味调好后，将牛肉放入汤中小火卤10-30分钟左右。

襄阳汪胖子面馆提供的调料配方是老人开牛肉面馆三十几年的经验摸索出来的特殊方法，是其它店无法相比的。学习期间学员在店里可以按照我们提供的方法自己亲自动手操作，确保自己做出来的味道和我们店里的一样，是的襄樊牛肉面，牛杂面。牛肉面做法简单：水开后将面下入锅内，煮开后捞起，加香油凉拌。吃时，撮一把放入搭勺，伸进沸水中冒热，然后加上熬好的牛肉、牛杂，辣子及其它佐料即可。吃牛肉面时，再喝一碗襄阳黄酒，惬意而舒服。

襄阳牛肉面在襄阳可以说有着多年历史的传统美食，早餐来一碗牛肉面，那简直是再美好不过的一件事了，太原牛肉面，经营一家襄阳牛肉面馆需要做好这些方面：产品、环境和服务，下面襄阳牛肉面培训，襄阳牛肉面培训哪家好就来跟大家详细地讲讲。

一是产品，一般来说襄阳牛肉面馆的主营产品都是面食，产品的口味要好，这样才能吸引消费者，提升复购率。二是环境，襄阳牛肉面馆的装修也要重视起来，虽说不需要太过于华丽和极具个性的装修，但是起码要让襄阳牛肉面馆看起来舒适、干净、卫生，如果能够给消费者一个良好的用餐空间，牛肉面培训价格，消费者对一家面馆的评分也会高。三是服务，襄阳牛肉面馆消费顾客都是吃完就走，翻台率比

较高，如何彰显服务质量呢?除了要热情的迎客和送客之外，还需要能够及时的清理好餐桌，保持餐厅的干净整洁，这样顾客看了心情也会好。

味道好的牛肉面-太原牛肉面-汪胖子餐饮(查看)由湖北汪胖子餐饮有限公司提供。味道好的牛肉面-太原牛肉面-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。