

# 喷泉牛杂培训学喷泉牛杂

产品名称	喷泉牛杂培训学喷泉牛杂
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

## 产品详情

港式牛杂一般定的价格是10元到15元，根据每一位顾客的需求进行定价，也有很多要20或者30一碗的牛杂，当然价格越高给予客户的肉就多一些，咱们酱料跟汤汁，味道口感特别好，很多外地开车来的客户都到咱们家品尝一万牛杂。

继续着之前的好手艺，但更多的，或是因为手艺的失传。或是因为经营成本的不断提升，在各个小巷路口逐渐消失，40年前，在有一个小推车牛杂档叫做“良记牛杂”，因为出品好，生意好到每次只需要一两个小时就能把牛杂全部卖光，但是因为老板知道卖牛杂的不容易。所以直到他离世，都没有把秘方传承下来，后来他儿女长大了。因为想念牛杂的味道，费尽心思找回了制作的方法，并且在以曾经摆摊的地标命名为“13座牛杂”，现如今，广东牛杂依然是广东人生活中bukehuoque的小吃，但是在街头巷尾我们看到的却更多是连锁的牛杂店，它们店面明亮，厨具也比小推车时期看起来要干净一些。

新鲜的薄肚从牛杂炉里刚拿出来还很热乎，能吃到淡淡的药材香，是比较原始的牛杂味道，一口一串，我重拾了小时候的!牛腩肥瘦相间，牛筋卜卜脆，蘸上汤汁，是我喜欢的味道了!这里的牛肠真是我的心头好了，处理好肠子白净没有异味，再滚上蒜蓉辣酱，这劲真上瘾!还带着肥膏，一嚼一个香啊~除了牛杂，在牛骨汤里煲的白萝卜也绝不服输!进嘴的感受就是鲜甜，汁水四溢，软烂到轻轻一咬就烂。对了，牛杂以外的食物不都是一串的哦~豆腐2元一串，丸子4元一串，这些价格跟其他摊子倒也差不多