

# 正宗襄阳老谭家牛杂面牛肉面加盟培训

产品名称	正宗襄阳老谭家牛杂面牛肉面加盟培训
公司名称	老谭家牛肉面培训中心
价格	面议
规格参数	
公司地址	湖北省襄阳市樊城区老谭家牛杂面馆
联系电话	13697116861

## 产品详情

### 襄阳老谭家牛杂面牛肉面培训

襄阳老谭家牛杂面馆专业培训牛杂牛肉面系列，采用祖传配方，技术不是靠吹出来的，是靠自己多年的经验创业研究出来的，我们评良心挣钱、也是评自己的技术挣钱，不能让每个学员花冤枉钱，都能让学员学到真正的技术，能独立开店做生意挣大钱，我们特色襄樊牛杂面小吃作为如今最受欢迎的小本创业项目，小吃行业投资小风险小一直备受小本创业者喜爱。襄樊牛杂面哪家好？老谭家传授正宗襄樊牛杂面，火热市场新宠，我们还提供豆腐海带面，热干面，炸酱面，让消费者选择，无论是上班族还是农民工，这样的搭配总能够给消费者眼前一亮的感觉，让更多人对襄樊牛面一见兴奋不易。

在湖北，襄阳人具有北方人的豪放，语言也是使用北方语言，80%人听说话就不认为襄樊人是湖北人，往往把他们看成河南人或安徽人。但是襄樊人又具有湖北人的温和，性格上是一个独立的群体，严格地说他们更接近北方人的性格。襄阳牛杂面是襄阳人最喜欢的早餐之一，襄樊牛杂面的吃法也是襄樊人的性格特征的自然选择。饮食决定性格，性格创造饮食！

襄阳牛杂面的特点用五个字可以概括：麻、辣、鲜、香，醇。

襄阳牛杂面和武汉的牛肉面极其相似，都是牛油极重，但是襄阳靠近湖北宜昌、四川达州、麻辣味重于武汉。

襄阳牛杂面诞辰于上世纪七十年代末叶，也就是我国改革开放刚刚开始的时候。襄阳窝子面，就是一开始在把面煮七八成熟捞起来摊开抹油之后，再缠成一坨一碗的面，又叫窝子，这样便于下面，所以又称窝子面，现在一般指素面。

培训襄阳老谭家牛杂面的秘方就是牛杂汤以及红油的制作技术，具体地说就是卤料、原材料的配方和加工工艺，襄阳老谭家牛杂面的做法也十分简单：和武汉热干面一样先将碱面条在开水锅里煮五成熟，然后捞起、摊开、抹油、抖散，装框；吃的时候，再把面放到开水锅里，加一把绿豆芽煮一下，接着捞面上碗，放汤，红红的一大瓢牛杂汤连同牛杂铺在面上，最后抓一把香菜葱花一撒，一碗香喷喷的牛杂面就出来了。再倒上一碗黄酒，就可以好好地美食一番了！

襄阳老谭家牛肉面牛杂面的口味上具有强烈个性和特色，学习小吃就是要卖个特点，汤头口感要好，微麻微辣，但更多的是浓郁的牛肉汤味，难能可贵的是不腻不腥。面条是典型的碱面，烫的略软，不会特别糊又不会特别硬，非常不错。其实有以上这两点这个面就已经完美了，具体放什么菜和佐料，跟个人的口味需要选择而定。

实体店内培训，现场教学，包教会包配方，免费加盟，欢迎实地考察！

招生电话：13697116861 谭师傅 qq983801587

email：983801587@qq.com

网站：<http://www.xfniuzamian.com/>