

牛肉面 江岸牛肉面 品汇祥

产品名称	牛肉面 江岸牛肉面 品汇祥
公司名称	湖北品汇祥餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	武汉市硚口区丰硕路与南泥湾大道交叉口南100米
联系电话	15527569177

产品详情

很多人对牛肉比较熟悉，牛肉面配方，但是却忽略了牛骨。有人会说，牛骨上面一点肉都没有，有什么好吃的？其实牛骨的营养价值是非常高的，它可以补充钙质，还有美容的功效。基于中国人都喜欢吃面食的习惯，用熬制好的牛骨汤煮面条也逐渐流行起来。

我国是面条的鼻祖，面条的历史可谓是源远流长，长达4000多年。为了传承这悠久的面条文化，牛肉面，“汉马哥牛骨面”应运而生。“汉马哥牛骨面”追求“原生态”，江岸牛肉面，“返璞归真、原滋原味”是“汉马哥牛骨面”始终不渝追求的目标。都说“汤料是煲汤的灵魂”，“汉马哥牛骨面”从炊具、配水、火候、食材、汤料上都有着严格的要求，使用新鲜的牛骨煲汤，能起到强身健体、防治百病的作用。“汉马哥牛骨面”除了有牛骨面，还有地道的牛肉面和牛杂面以及武汉特色小吃热干面。牛的身上都是宝贝，“汉马哥牛骨面”利用好了牛身上的每一个地方，绝不浪费任何一个可以食用的部位，品种多多，可满足消费者的各种需求。一天之计在于晨，“汉马哥牛骨面”一直努力给大家一个丰富的早餐。

经权威财经媒体报道：

2008~2016年，中国早餐市场的规模持续增长，平均增长率保持在14%左右。国民对营养早餐的逐步重视以及中国城市化进程的提速将推动早餐市场不断扩大并拥有较大空间。据中国烹饪协会发布，2016年早餐市场规模达4562亿元，特色牛肉面，2017年市场规模达5200亿元，预计未来几年内早餐市场规模也将保持14%高增长率。

湖北品汇祥餐饮管理有限公司成立于2018年，秉承诚信合作、互惠互利、服务大众的理念，推出汉马哥牛骨面连锁品牌。趁点事、做点事，公司全程扶持意志坚定、踏实肯干、吃苦耐劳、怀有梦想的创业者！传统面条当然以人手巧制，由和粉、打面、拉面或切面全用人手，不过南方及北方做面亦有所不同，各具特色。北方出名拉面，顾名思义用手拉制而成，拉面要做得软滑但有韧性，绝非易事，需膂力过人，对力度控制要得宜，刚中带柔，才能做出佳品。反观南方面条，却重柔中带刚，爽而不脆，关键亦在

做面时的力度，面团和好，利用人体的弹跳力以大竹压之，面团压簿，最后切成幼条。

牛肉面-江岸牛肉面-品汇祥由湖北品汇祥餐饮管理有限公司提供。湖北品汇祥餐饮管理有限公司（hmgng m.wh.001.hgidc.com）位于武汉市硚口区丰硕路与南泥湾大道交叉口南100米。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前品汇祥在宾馆、餐饮中拥有较高的知名度，享有良好的声誉。品汇祥取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。品汇祥全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。