

保康襄阳牛肉面 思故襄餐饮 襄阳牛肉面培训

产品名称	保康襄阳牛肉面 思故襄餐饮 襄阳牛肉面培训
公司名称	襄阳思故襄餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	襄阳市樊城区人民西路贾洼
联系电话	15527289319

产品详情

对于创业者而言，他们对于襄阳牛肉面的诉求不但是品尝到最正宗，更多的还是想学到最正宗襄阳牛肉面，襄阳正宗牛肉面，所以襄阳牛肉面哪个牌子正宗对于创业而言，不再是舌尖上的享受，而是理论与实践中的勤学苦练，更是日后自身经营面馆的立身资本，所以在襄阳当地颇有名气的思故襄襄阳牛肉面培训中心看来，传授最正宗的襄阳牛肉面制作技艺及配方，保康襄阳牛肉面，这才是经营的根本所在!

那么，一碗色香味俱全、令人垂涎欲滴的襄阳牛肉面究竟是怎么做出来的呢？

襄阳牛肉面看似简单，要想做出来后回味悠长，久食不厌，可不是那么容易的，这里面的学问大着呢！简单地总结出来就是一麻，二辣，三鲜，四青，五白，襄阳牛肉面哪家味道好，六黄，七绿，八红。先要取上等的花椒调味，此为一麻；然后加入香辣爽口的辣椒增加辣味；一定要用新鲜现宰的牛肉、牛杂、牛骨，做出来后才会有真正的肉质鲜嫩，酥香爽口；再加上以二十几种滋补中的草药调料配方，熬煮了足足8个小时的秘制的天然汤底为“四清”；牛油，牛骨锅“五白”劲道碱麦面“六黄”，香菜、青葱蒜衬味的“七绿”，加上祖传的秘制的红油“八红”，八者齐备。三分面，七分汤，控制的刚刚好，这才能算上一碗美味的襄阳牛肉面，浓厚自然，营养滋补，鲜美绝伦，令人回味无穷。

什么才算是真正的襄阳牛肉面？

老襄阳牛肉面源于中国古城·襄阳。其雏形为康熙元年、襄阳等地的回的民街提供的牛肉。当时襄阳城的回的民街面对汉江，贸易港口对外开放，全国各大商会，所居此处，牛肉面真正普及起来，襄阳牛肉面培训，回的民街经营的中华卤肉店，面条店或屋台（街上小档）开始在整条回的民街不同地方出现。材料便宜而营养丰富的牛肉面，正好是各大商会，贸易港口搬运工，商人，当时最适合的食物，同时迎合外来商会人口味，改以调味，渐渐成为各行各业人喜爱的料理。

保康襄阳牛肉面-思故襄餐饮-襄阳牛肉面培训由襄阳思故襄餐饮管理有限公司提供。保康襄阳牛肉面-思故襄餐饮-襄阳牛肉面培训是襄阳思故襄餐饮管理有限公司（www.xysgx.com/）今年全新升级推出的，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：程冬军。