

襄阳正宗牛肉面培训 枣阳襄阳牛肉面 思故襄餐饮

产品名称	襄阳正宗牛肉面培训 枣阳襄阳牛肉面 思故襄餐饮
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

每家面店的黄豆做法各不相同，有的店会在又滑、又筋道的面条中放入被油炸的喷香酥脆的黄豆；当然炒制油炸黄豆要掌握好方法，通常是要先把黄豆提前一天用水泡发泡涨，能用手捏软黄豆时，就可以过滤黄豆了。之后开小火，在锅内放入油，等待油温升高，把滤干净水分的黄豆一点点地添加进去，不停地搅拌油锅，等油熟了后黄豆也熟了，起锅就是一碗喷香扑鼻的油炸黄豆！当吃面时，添加一勺油炸黄豆，咬起来嘎嘣脆，特别好吃！

除了添加油炸黄豆外，有时候会添加卤黄豆，或者是煮黄豆。这种做法有别于油炸黄豆，枣阳襄阳牛肉面，吃起来粉糯十足，黄豆吸收了汤汁，特别入味！制作这种煮黄豆时，同样要把黄豆提前水泡发，之后把黄豆放在提前调配的汤锅中熬煮，每家店的汤汁卤汁各不相同，所以熬煮的黄豆口味也各不相同。吃面的时候，在面上淋上一层煮熟的黄豆，别提多好吃了！

对于襄阳牛肉面来说，它是襄阳人的骨子里的最爱，襄阳牛肉面培训，每一个清晨都是伴随着牛肉面的浓香，襄阳正宗牛肉面，每一个午间都是在牛肉面的营养与美味下满足着，所以对于老襄阳牛肉面来说，当地人才最有资格来点评，譬如襄阳牛肉面培训哪家好？哪一家的面馆最特色等等。

事实上，在襄阳当地经营襄阳牛肉面的品牌多如牛毛，至少注册登记的就不下数千家，如此多的襄阳牛肉面品牌，消费者如何从中加以选择呢？无疑就是通过自身的舌尖与味蕾来判断，因为这种美食是演绎了千百年的传统地方美食，深受众多襄阳人的喜爱，对其中的特色与自身的口感更是熟悉异常。

面条要温乎乎地吃。

思故襄襄阳牛肉面培训中心的培训品种有很多，襄阳正宗牛肉面培训，有襄阳牛肉面，襄阳牛杂面，海

带豆腐面，武汉热干面，炸酱面，牛肉牛杂面火锅等等，吃凉面的人也有人喜欢，也有人喜欢吃热气腾腾的麻辣鲜香的襄阳牛肉面。其实，吃什么食物都不能太热也不能太凉，太热的东西会对我们的食道产生损伤，如果吃太凉的又不利于我们的消化和吸收，吃碗温乎乎的襄阳牛肉面的最适合的。

襄阳正宗牛肉面培训-枣阳襄阳牛肉面-思故襄餐饮由襄阳思故襄餐饮管理有限公司提供。襄阳思故襄餐饮管理有限公司（www.xysgx.com/）位于襄阳市樊城区人民西路贾洼。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前思故襄餐饮在面条中拥有较高的知名度，享有良好的声誉。思故襄餐饮取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。思故襄餐饮全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。