

襄阳牛肉面培训 襄阳襄阳牛肉面 思故襄餐饮

产品名称	襄阳牛肉面培训 襄阳襄阳牛肉面 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

热腾腾的牛肉搭配鲜美的汤头，带劲的碱面条撒上香菜，葱花与红油.....在襄阳，上至五星级酒店，下至大街小巷的食肆，保康襄阳牛肉面，都可以吃到牛肉面。牛肉面不仅美味，襄阳牛肉面技术，更深植襄阳饮食文化

100多年前的襄阳，许多当地人是吃牛肉的，更不用说牛肉面了。那时，牛肉是昂贵且不常见的食材。而且，襄阳牛肉面培训哪家好，乡村里用牛来耕种，为了感恩牛的辛苦和帮忙，农民不忍食用牛肉。直到改革开放后，因经济的发展，开始大量制作牛肉面。在不同文化融合下，人们不但接受了吃牛肉和牛肉面，后来还把牛肉面变成了本土小吃，不断创新，推向了世界。

牛肉面，俨然成为了襄阳的一张名片。

吃襄阳牛肉面的时候，有时候会让老板加一点海带，那海带有哪些营养价值呢？襄阳牛肉面培训，襄阳牛肉面技术培训就来跟大家详细讲讲。

- 1.海带含有丰富的碳水化合物，较少的蛋白质和脂肪。
- 2.海带与绿叶蔬菜相比，除含有丰富的维生素C以外，其粗蛋白、糖、钙、铁的含量均高出几倍甚至十几倍。
- 3.海带是一种富含碘很高的海藻，养殖海带一般含碘3%~5%，多的可达7%~10%。
- 4.新鲜的海带有95%是水，3%是膳食纤维，热量很低。
- 5.海带中还含有大量的甘露醇。

陕西盛产小麦，用这种粮食制成的面条劲道爽滑，又不失美味与舒心;通过早年间的学习，就用上了陕西的面条。重庆盛产辣椒，许多味道十分出众的辣味菜都有它发挥的作用，襄阳牛肉面培训，从而博得众人的喜爱。当这两种代表两地特色的美食结合在一起的时候，想想都会流口水。面条营养又健康，辣椒营养又爽口，美食中的两大强手结合在一起，创造“强强联手，做地地道道的襄阳牛肉面。

襄阳牛肉面培训-襄阳襄阳牛肉面-思故襄餐饮(查看)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/)坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支专业的员工队伍，力求提供好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。思故襄餐饮——您可信赖的朋友，公司地址：襄阳市樊城区人民西路贾洼，联系人：程冬军。