

牛肉面是怎么做的 马家牛肉面 襄阳襄城牛肉面

产品名称	牛肉面是怎么做的 马家牛肉面 襄阳襄城牛肉面
公司名称	襄城区马振宇牛肉面牛杂面馆
价格	面议
规格参数	
公司地址	湖北省襄阳市襄城南街陈侯巷仲宣楼大市场直行100米即到《马家牛肉面·牛杂面馆》
联系电话	13871661608

产品详情

襄阳是历史的诸葛亮故乡，又是军事的重镇之一。在襄阳，牛肉面加盟，长江穿城而过，有了长江千百年的灌溉，襄阳樊城的文明史就可以追溯到很远很远。襄城古称古城，古城更是两汉时期的重要关隘和交通要道。“襄阳牛肉面”又叫“红油牛肉面”，已有120多年的历史。由襄阳清朝康熙元年首创，经几代人研制，现今制作工艺越来越细致。一碗牛肉面做起来看似容易，其实猫腻很多，选择一家好的牛肉面培训相当最要，

食材准备 主料：肉牦牛。 配料：牛骨头、牛肝、绿萝卜、清油、葱花、盐、香菜、蒜苗、辣子油酌量。

牛肉面的做法 先把牛肉及骨头用清水洗净，然后在水里浸泡四小时（血水留下另用），将牛肉及骨头下入温水锅，等即将要开时撇去浮沫，加入盐4两，草果5钱，牛肉面加盟费，姜皮5钱及花椒2钱用纱布包成调料包清水淘洗去尘后，牛肉面是怎么做的，也放入锅里，小火炖五小时即熟，襄阳襄城牛肉面，捞出稍凉后切成1厘米见方的丁。

襄阳牛肉面品牌与牛毛一样多。消费者如何选择如此多的襄阳牛肉面？毫无疑问，这是因为他们的舌尖和味蕾，因为这种美味。它诠释了襄阳几千年来传统乡土美食，深受广大市民的喜爱，更加熟悉了襄阳的特色和自己的口味。所以不管是新面馆还是老面馆，只要管理得当，口味正宗，就能吸引固定的消费群体。如果你来襄阳，你想尝尝最有特色的襄阳牛肉面。事实上，有一个好办法。就是看那个面店生意最忙，所以连排队都等不及了，那么这个襄阳牛肉面无疑是最正宗的，因为只有群众的眼睛是明亮的，只有味蕾才是权威的！

牛肉面是怎么做的-马家牛肉面-襄阳襄城牛肉面由襄城区马振宇牛肉面牛杂面馆提供。襄城区马振宇牛肉面牛杂面馆（www.xymjnm.com）是湖北襄樊，面条的翘楚，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在马家牛肉面领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创

马家牛肉面更加美好的未来。