

# 亳州牛肉面 襄源面馆 牛肉面培训

产品名称	亳州牛肉面 襄源面馆 牛肉面培训
公司名称	樊城区襄源面馆
价格	面议
规格参数	
公司地址	樊城区松鹤路与汉江路交汇处翰松苑小区门面
联系电话	18986380199 18986380199

## 产品详情

襄阳牛肉面学习分享襄阳牛肉面加盟开餐厅好的选址就像好的出身，襄阳加盟牛肉面店餐饮店如何选址的十五条真经

### 1、客流冷清的店铺不要去租。

客流来往很冷清的街道店铺，一定有它冷清的原因，就算你大约觉得它应该会赚钱，牛肉面培训学校，也不要信这个邪。

### 2、不要相信酒香不怕巷子深的老话。

时代不同了，没有谁非要在你这里吃饭才行。一定要让你的店引人注目，这年头，注意力就是竞争力。

樊城区襄源面馆牛肉面的特点：

1 面是碱面，不是什么擀面和挂面。面先煮一段时间，然后浇上食用油用电扇吹干，面很有嚼劲;

2 面汤是用骨头熬的，一般用猪骨头加各种佐料熬煮;

3 牛肉用各种秘方材料熬煮;

4 红色的主要是牛油、红油和辣椒加上各种佐料熬煮，混合牛油和麻辣鲜香;

5 分量足，亳州牛肉面，不管是面还是牛肉;

6 情感，襄阳人，大部分过早都是在面馆吃饭。就大部分襄阳人而言而言，上小学、初中和高中都是早

上和朋友约好一起去吃面，有时睡了几天懒觉，没吃过面，都会刻意的早起去吃上一碗。在外地的襄阳人回想起襄阳牛肉面，牛肉面培训哪家好，已经作为了乡愁的一种寄托;

7 樊城区襄源面馆的牛肉面口味略重，一般配一碗黄酒或者豆浆。有时还会剥几个大蒜下面，这样，美好的一天就有了一个好的开始!

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，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，同样要把黄豆提前泡水泡发，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，牛肉面培训，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!襄阳牛肉面培训哪家好，就到襄源面馆，牛肉面培训价格实惠

亳州牛肉面-襄源面馆-牛肉面培训由樊城区襄源面馆提供。樊城区襄源面馆(www.xyynrm.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。襄源面馆——您可信赖的朋友，公司地址：樊城区松鹤路与汉江路交汇处翰松苑小区门面，联系人：朱少军。