

马家牛肉面 牛肉面的汤料配方 襄阳保康牛肉面

产品名称	马家牛肉面 牛肉面的汤料配方 襄阳保康牛肉面
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

我相信大多数人会选择这样的装饰设计，体现一种回归古人的感觉，给消费者一种古老感。但需要考虑的是复古表、复古墙色调较暗，因此应考虑光线。而复古设计的成本、门窗、设备等都不低。在这方面，襄阳牛肉面馆需要做一个很好的预算。快餐店的紧凑设计可以节省很多空间。缺点是顾客重复他们的消费不容易，因为人们喜欢相对私人的环境，而不是拥挤，耳语周围每个人都能听到的东西。适合更繁荣的地区，人们吃足够的饮料和快点。

选址是至关重要的

如果你选择靠近商业街、医院或学校、住宅区、工业区或旅游目的地地方，那里人口稠密，消费群体众多，牛肉面培训，自然的生意会很好。

微笑并礼貌对待客人

你开朗的个性和热情的服务能给你带来很多好的业务，让客户成为熟人，让熟人带来越来越多的新客户。

老板慷慨大方

做生意不必太细心。他可以免费为客人扫清障碍，牛肉面的汤料配方，或者为熟人增加一些菜肴，比如泡菜和其他小菜。

主要材料：大豆油500g，葱50g，生姜25g，酱油20g，酒15g，襄阳保康牛肉面，白糖25g，花椒5g

辅料：辣椒油5g，干红辣椒5g，味精5g，精盐20g，牛肉汤750毫升

- 1、牛肉用葱段、姜片、精盐、酒浸泡1小时，在沸腾的沸腾的火上蒸轿厢，取出晾晒，切成4厘米长，切成1厘米宽。
- 2、牛肉切成片，葱皮去皮；洗过，切成段；生姜切成薄片；红辣椒干燥清洗，取种，切成1厘米长；芝麻焙好熟透。
- 3、炸炉煎、放入大豆油，放入五成热，放入牛肉条，捞出水分，捞出。装入油。
- 4、在锅里放入75g大豆油，加热，放入青椒，油炸后，放弃。油稍微凉快，放入干燥红辣椒，炸成紫色时，加入葱、姜，牛肉面的汤料，放入牛肉汤中，加入酱油、味精、牛肉条，以中火将汁收汁，汁尽时浇上辣椒油。

马家牛肉面(图)-牛肉面的汤料配方-襄阳保康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.xymjnrm.com)是专业从事“牛肉面,牛杂面培训”的企业,公司秉承“诚信经营,用心服务”的理念,为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询!联系人:马师傅。