

# 正宗牛肉面培训 襄阳保康牛肉面培训 马家牛肉面

产品名称	正宗牛肉面培训 襄阳保康牛肉面培训 马家牛肉面
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

牛肉面馆在传统面食的基础上从营养、色泽、口味、健康、老汤、卤汁、红油等7个方面进行创新开发，成功引进面食的先进工艺和技术，精心筛选的面食含有丰富的天然营养成分，口感细腻有利于人体消化和吸收，让人胃口大开。很多襄阳人如果三两天不吃牛油面，感觉口中无味，食欲大减。牛肉面培训以襄阳传统牛肉面为基础，采取老方法，新工艺，精选牛肉、牛杂、牛筋，辅以几十种草药，熬制出味道鲜美、香气浓郁的汤料，煮出的牛肉面汤汁红亮醇厚、面爽滑韧、牛肉淳正筋道。

每早吃一碗牛肉面成为雷打不动的习惯，如果出差在外吃不到，就会觉得少了点什么。许多本地人说，这面吃了几十年，正宗牛肉面培训，可是从来就没吃腻过。襄阳人早上吃面都配以黄酒，襄阳保康牛肉面培训，黄酒一般用大曲酿造的颜色为黄，学牛肉面培训，而襄阳人早上喝的黄酒是用糯米酿造没有加大曲，所以颜色为乳白色。襄阳的黄酒保存期极短，一般只有一天时间，所以襄阳的黄酒你只能在襄阳本地喝到，味道微酸微甜十分可口，好的襄阳黄酒后劲十分霸道，如若醉酒比白酒醉酒更为凶猛，所以黄酒虽好也不能贪杯。

### 襄阳牛杂面浅谈餐饮店经营法宝推出积分送菜活动

积分送菜往往是大中型餐饮企业拉拢老顾客使用的方法，其实，小餐饮店也可以使用。餐饮店可以根据自己的实际情况自制优惠票、积分卡，消费者每次消费后可免费赠送一张，积累几张可以为兑换相应的菜品等。

所以即使涨价，也要让人们在购买的时候认为是优惠的，牛肉面培训，虽然免涨价，但是别的地方优惠了，人们在心理上就会慢慢接受它！

正宗牛肉面培训-襄阳保康牛肉面培训-马家牛肉面(查看)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.xymjnr.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。