

# 特色牛杂面 襄阳保康牛杂面 小滋牛杂面馆

产品名称	特色牛杂面 襄阳保康牛杂面 小滋牛杂面馆
公司名称	樊城区小滋牛肉面牛杂面馆
价格	面议
规格参数	
公司地址	襄阳市人民广场定中街白云宾馆斜对面
联系电话	13000000000

## 产品详情

老板抄起一团面，丢到长柄的竹笊篱中，再抓一把脆生生的绿豆芽，沉到滚滚的白汤里，不慌不忙地抖几下。老板的手势很好看，牛杂面加盟，手腕上下颠动，特色牛杂面，手臂却不起伏，隔个半分钟，小手臂一扬，竹笊篱在空中划过一道小弧线，面稳稳地落在碗里，兑上红汤，再加上牛杂，爱吃辣的人，老板给你多加一勺辣油，完了齐齐地端到桌上。一口，不能喝汤，太烫，先来口面，软的，韧的，夹着脆，带着辣，喀嚓喀嚓有声，辣气从舌根往下，落到心里，化做暖暖的一团。

老吃家都知道，一口不能喝汤，因为有红油会太烫，要先来口牛杂。牛杂卤的很入味，脆脆的很有嚼劲。面条入口筋道弹牙，略微有些麻，配着脆脆的酸豆角吃起来很开胃。最后一口面吃完，再端起碗，轻轻吹开表面的红油喝上几口汤，入口滋味浓香鲜美。刚咽下，浓郁的牛油香气就顺着喉头滑落到胃里，回味醇香的感觉让人忍不住再来上几口。

中国美食特别多，襄阳保康牛杂面，光是一个城市的美食就多到吃不完，何况中国是个非常大的国家，拥有的美食肯定也是非常多的。比如在小巫所在的城市就有很多好吃的美食，想必大家吃了以后肯定会很喜欢的。牛腩洗净，切成2指宽的小块，备好香料和酱油，将香料装入纱包中。汤锅中放清水，加盟牛杂面，加花椒，倒入牛腩，大火烧开后捞出肉块沥干水。另起砂锅，加水，放入香料包，将水烧开。

特色牛杂面-襄阳保康牛杂面-小滋牛杂面馆由樊城区小滋牛肉面馆提供。樊城区小滋牛肉面馆（[www.xynzmpx.com](http://www.xynzmpx.com)）实力雄厚，信誉可靠，在湖北襄樊的面条等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领小滋牛杂面馆和您携手步入辉煌，共创美好未来！