

# 襄樊牛杂面 牛杂面的做法 小滋牛杂面馆

产品名称	襄樊牛杂面 牛杂面的做法 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

做汤头：汤:牛骨架在开水里氽一下去掉血沫，洗净后放入冷水，加羌，葱，桂皮，大火煮开十分钟，转中小火熬一个半小时，加盟牛杂面，可加入一汤匙醋，牛骨中的钙能更充分析出，有利人体吸收，汤也比较白.熬好后加盐调味.放牛杂：牛杂洗净，放入大锅里，加入卤水，大火煮开十分钟，再改小火卤一个半小时(或至牛杂软烂)，捞出晾凉，切成小块(或片).

这时，黄酒也端上来了。襄阳的黄酒和米酒很类似，但是没有米，乳白色，很浓，有着丝绸的质地，密实，厚道，不是清汤带水的，初尝一口，并没有多少酒劲，牛杂面的做法，还有一点微甜。这就是襄阳黄酒的好处，你想这面吃到现在，也辣了，也热了，也痛快了，好，现在就是享受的时候，放缓节奏，慢慢来，歇口气，牛杂面馆，是中场休息，让热量缓缓释放，悠然的，品一品，这是曲中的慢板，抒情的一段，有了这一段，这面才有了点不同凡响的地方，才有了可供回味的章节，襄樊牛杂面，这吃面才变成享受。

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，手腕上下颤动，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。

襄樊牛杂面-牛杂面的做法-小滋牛杂面馆(优质商家)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)）是从事“襄阳牛杂面,襄阳牛肉面,襄阳牛肉面培训,襄阳牛杂面培训”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：陈亮。