

# 襄阳一桥头牛杂面 特色牛杂面 小滋牛杂面馆

产品名称	襄阳一桥头牛杂面 特色牛杂面 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

将牛油按照一定比例，襄阳一桥头牛杂面，加入提前熬好的牛骨底汤中，再咕咕嘟嘟煮上一会儿就可以了。轻轻搅动间就有阵阵香气直窜鼻孔，直勾肚里的馋虫。舀上一勺浇入面中，顿时让人有了食欲。煮好的面条铺在碗底，放上一些提前煮好的牛杂，顺势浇上一勺底汤。当看到师傅又轻轻撒了一层牛油淋在面上的时候，就已经按耐不住要接过他手里的面碗了。

### 【襄阳牛油牛杂面】

材料：

牛杂：牛腩，牛筋，金钱肚，毛肚，牛腱各少许

卤料：生抽半杯，冰糖1大勺，老抽半杯，八角两个，茴香一小勺，芫荽子一小勺，桂皮一块，丁香四颗，新会陈皮两片，白蔻两个，豆蔻一个，新鲜姜片3-5片，葱结3个

红油汤底：牛油两大勺，红油豆瓣酱2大勺，干辣椒6-10根，花椒2大勺，香料打粉（同上述牛肉卤料干香料），姜片和末少许，牛肉卤汤若干，生抽和老抽各少许，糖少许

面条：碱水面

配菜：绿豆芽，香菜

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，牛杂面培训，乳白色，很浓，有着丝绸的质地，密实，厚道，特色牛杂面，不是清汤带水的，初尝一口，并没有多少酒劲，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，牛杂面，也痛快了，好，现在就是享受的时候，放缓节奏，慢慢来，歇口气，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，这吃面才变成享受。

襄阳一桥头牛杂面-特色牛杂面-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)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。