

襄阳南漳牛杂面 牛杂面 小滋牛杂面馆

产品名称	襄阳南漳牛杂面 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

牛杂面四季皆宜食用，冬吃三九能抵御严寒，增强抵抗力，除寒气，夏吃三伏养颜，补脾胃，牛杂面，益血，强筋健骨，牛杂的蛋白质较高、低脂肪、营养丰富，牛杂面的做法，而很容易消化，温胃，是有益于健康的优质食品，常吃可以滋补强身，美容养颜。牛杂面的牛杂原料是牛肚、牛肠、牛百叶、牛心、牛肺、牛腩等，这些在食客眼里，可是清心、明目的营养品。

随着时代的变迁，襄阳牛肉面的选材和口味都更加丰富。现在的襄阳牛肉面，主要选料为牛肉，以腱子肉、肋条肉、牛板筋等为主要选料，从红烧、煲汤到养生牛肉面，襄阳的牛肉面也不断融进各元素。在物资匮乏的时代，有一块肉就是节庆，一碗面也包含着对富裕的向往。一碗牛肉面，有着乡愁的寄托，襄阳南漳牛杂面，有着感人的故事，更有着进取的精神。在时代前进中，牛肉面在襄阳生根结果，在不懈的努力打拼中，特色牛杂面，牛肉面发扬光大，不断创新，成为了襄阳人情感链接，亲切而真实。

八角、香叶、桂皮：冲一下，放入小碗。葱、姜、蒜：剥皮、洗净放入小碗。注意姜也不要削皮。香葱打成结，可避免炖的时候散开。完成上面的工作后，把萝卜装到沙锅，放沙锅2/3的水，开始大火煮。将盛牛腩盘中的水倒净，把八角、香叶、桂皮、姜、蒜码放到牛腩上，晾至到沙锅烧开。沙锅烧开后，把盖子拿走继续大火煮萝卜。这时把炒菜锅拿来，倒点色拉油，油烧至7成熟时放入牛腩及配料，翻炒。注意不要翻炒过勤，大冬天的老是翻来翻去牛腩不容易吸热。

襄阳南漳牛杂面-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)在面条这一领域倾注了无限的热忱和热情，小滋牛杂面馆一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：陈亮。