

小滋牛杂面馆 牛杂面培训 襄阳襄城牛杂面

产品名称	小滋牛杂面馆 牛杂面培训 襄阳襄城牛杂面
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

喝大碗黄酒！是许多老襄阳人一天生活的开始！古城襄阳是湖北省的第二大城市，建城历史已有2900多年了，作为古城襄阳的特色小吃可以说是花样众多，但在早餐市场上，占据有优势地位的，是一种地方面食，叫牛肉面——一种有襄阳特色风味的牛肉面和本地人自己酿造的黄酒。外地的朋友来襄阳找地方小吃，如果了解襄阳本地风味，一定会吃襄阳的牛肉面，喝襄阳本地的黄酒。

牛杂麻辣有嚼劲，加上可口的面条，味道鲜美，特色牛杂面，营养价值高。

步骤：

- 1.锅里兑水，放入一半姜拍碎，倒入牛腩一起煮开，襄阳襄城牛杂面，放入白酒再次煮开即可捞出洗净控干；
- 2.牛肚和牛筋切条，焯水捞出控干；
- 3.锅里放油，姜片，蒜，八角，干辣椒，牛腩一起煸炒出香味。
- 4.然后放入牛肚牛筋一起翻炒均匀，再放入老抽，料酒，五香粉炒匀；
- 5.兑足量的温水，放入葱结，大火烧开小火炖20分钟；
- 6.调入盐继续20分钟即可。调入鸡精提味；
- 7.把面条煮好，牛杂面，放入蔬菜焯一下即可；
- 8.沥干面条，把牛杂连汤舀进碗里。

面条的优点

- 1、面条不含胆固醇，煮之前只含很少的脂肪。煮过之后脂肪就完全消失了。因此，面条适合高胆固醇患者食用。
- 2、面条不能使人更聪明，牛杂面培训，但它能使人更清醒，注意力更集中，因为它能缓慢地、有规律地向大脑输送葡萄糖。
- 3、面条煮前和煮熟后所含的营养素不同，100克面条煮前含11克水、12.5克蛋白质、71克糖和1.2克脂肪。煮熟之后，这些面条中含有71克水、4克蛋白质、23克糖，脂肪为零。

小滋牛杂面馆(图)-牛杂面培训-襄阳襄城牛杂面由樊城区小滋牛肉面馆提供。樊城区小滋牛肉面馆(www.xynzmpx.com)位于襄阳市鱼梁洲经济开发区旁。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前小滋牛杂面馆在面条中拥有较高的知名度，享有良好的声誉。小滋牛杂面馆取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。小滋牛杂面馆全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。