

襄阳谷城牛杂面 牛杂面加盟 小滋牛杂面馆

产品名称	襄阳谷城牛杂面 牛杂面加盟 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

卤水隔渣烧开倒入密封的盒子里，放冰箱下次再用，牛杂面加盟，不会坏的.用的次数越多，卤水味道越好.再用的时候适当添加香料，糖盐酱油，不加水.可以用纱布袋把配料装起来，就不用隔渣了.烧一大锅水，水大开后放入面条，要以大火保持水的沸腾，略煮十秒捞起用凉水过冷(冲过冷水的面要更筋道，牛杂面的做法，多煮会儿也不会糊口)，待锅中水再次大开放回锅内，水再开时捞起沥干放入大碗内.面上放切好的牛杂，葱花，香菜，襄阳谷城牛杂面，半汤匙油，加入牛骨汤，加淋上一汤匙卤水，牛杂面就做好了.

牛杂好吃的很大秘诀在于汤汁的调配，一锅好靓汤，可以让人三天不知肉味，襄阳牛杂面味美量足，消费多样选择，想怎么吃就怎么吃，愉悦品味各种美食。牛杂面取数中华千年饮食文化精髓，在配料和汤料上做足了功夫，运用陈皮、党参、人参、草等配制成十二味中药材料包配方，和胃、燥，好吃不伤嗓子不伤胃。制成半成品，简单易操作，成本低，学牛杂面，美味全国统一！

小滋牛肉面馆在传统面食的基础上从营养、色泽、口味、健康、老汤、卤汁、红油等7个方面进行创新开发，成功引进面食的先进工艺和技术，精心筛选的面食含有丰富的天然营养成分，口感细腻有利于人体消化和吸收，让人胃口大开。牛肉面、牛杂面、豆腐面、杂酱面、热干面、牛肉粉符合当今人的味觉体验，回头客多多，款款让人赞不绝口;也可经营牛肉火锅，牛杂火锅，获得多项盈利，投资一个店、赚多个店财富。经营面积可大可小，投资小、市场广阔，利润空间巨大，没有明显的淡旺季之分。

襄阳谷城牛杂面-牛杂面加盟-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)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。