

襄阳枣阳牛杂面 学牛杂面 小滋牛杂面馆

产品名称	襄阳枣阳牛杂面 学牛杂面 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，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，牛杂面的做法，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，牛杂面做法，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，学牛杂面，就已经按耐不住要接过他手里的面碗了。

鲜菇炖牛杂面

材料

牛杂一些，新鲜香菇两朵，盐少许，香油少许，鸡汤块少许，秋葵两根，面随意

做法

- 1、将洗净的鲜菇与牛杂小火炖煮一个小时
- 2、川烫秋葵并将关庙面煮好后捞起过冰开水冷却捞起沥干
- 3、将关庙面体滴几滴黑麻油拌匀备用
- 4、最后将炖煮好的鲜菇牛杂汤淋上并摆上秋葵

制作牛杂

牛腩

白萝卜

香葱

八角、

姜、蒜

牛腩：切成丁、块、或条状，尺寸按个人嘴的1/3 - 1/4为宜。切后放入盘中用冷水冲洗2遍，襄阳枣阳牛杂面，再放水浸泡。

牛杂面是用牛腩制作的一道主食。牛腩提供高质量的蛋白质，含有全部种类的氨基酸，各种氨基酸的比例与人体蛋白质中各种氨基酸的比例基本一致，其中所含的肌氨酸比任何食物都高。牛腩：切成丁、块、或条状，尺寸按个人嘴的1/3 - 1/4为宜。切后放入盘中用冷水冲洗2遍，再放水浸泡。冲洗干净、切成块状，大小同上也可略大。注意不要削萝卜皮。

襄阳枣阳牛杂面-学牛杂面-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)为客户提供“襄阳牛杂面,襄阳牛肉面,襄阳牛肉面培训,襄阳牛杂面培训”等业务，公司拥有“襄阳牛杂面,襄阳牛肉面,襄阳牛肉面培训,襄阳牛杂面培训”等品牌。专注于面条等行业，在湖北襄樊有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：陈亮。