

襄阳牛杂面 牛杂面培训 小滋牛杂面馆

产品名称	襄阳牛杂面 牛杂面培训 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

而要想做好牛杂面，汤头也很关键。每天用牛腿骨和鸡架熬制底汤，熬制时牛腿骨要从中间砸开，据说这样骨头里的骨油才能充分融进汤中。再小火慢熬一夜，不用过多调料，底汤的滋味自然浓厚。一碗牛杂面当然少不了牛油的加持。用香叶、桂皮等十几种香料，配上秘辣椒酱，牛杂面加盟，在牛油里熬制四个小时。待料香充分融进油中时，加入辣椒面搅拌后关火，捞出料渣稍微冷却一下，油红鲜亮的牛油就做好了。

至于芝麻，也是襄阳牛肉面红油制作方法不可缺少的一部分，在许多襄阳牛肉面红油中都可见到其身影，襄阳牛杂面，这些芝麻都是以小火慢慢炸成金黄色后，再捞出来备用的。在襄阳牛肉面红油制作方法之中，除却选择合适的辣椒，掌握详细的配方之外，剩余的就是一种精准地把控操作，要保证在每一个环节中都能保证火候与分量，从判断辣椒的翻炒火候到芝麻的色泽火候，种种度的把握恰恰就是一名挑面师傅的技艺彰显。

做法：

1. 牛腩牛筋牛腱飞水后改刀成小块，放入卤汤里卤到七八成熟并入味。放冷后收集凝固的牛油备用。
2. 牛油红油熬制：牛油下锅融化，下豆瓣酱炒香，卤料粉，花椒，牛杂面的做法，干辣椒。
3. 加牛肉卤汤，加酱油和少许糖，牛杂面培训，加入牛腩牛筋牛腱小火继续熬半小时到一小时。
4. 金钱肚和毛肚切薄，加入红油汤底熬10分钟关火。
5. 碱水面头天用开水煮半熟捞起拌入麻油摊开放冷备用。
6. 绿豆芽洗干净，与箬水过的碱水面一起，在开水里烫1-2分钟捞起沥干。

7. 面条放在碗里，浇上红油卤汤和牛杂，撒上葱花或者香菜就可以了。

襄阳牛杂面-牛杂面培训-小滋牛杂面馆(优质商家)由樊城区小滋牛肉面馆提供。行路致远，砥砺前行。樊城区小滋牛肉面馆（www.xynzmpx.com）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为面条较具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!