

# 襄阳保康牛杂面 加盟牛杂面 小滋牛杂面馆

产品名称	襄阳保康牛杂面 加盟牛杂面 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

### 常吃面条的好处

- 一，面条含热量低，面条在煮的过程中会吸收大量的水，100克面条煮熟后变成400克。
- 二，面条有抑制食欲的特点，因为面条在胃中的消化比较慢，使人长时间有饱胀感，不易饥饿。
- 三，面条能够分解脂肪，因为面条不含脂肪，可使胰岛素保持在正常、稳定的水平，进而保持血糖的长期稳定。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。

在食客的嘴里，大多都只能襄阳牛肉面的香辣味，牛杂面做法，可是他们却不知道这背后的辣椒并非寻常的品种，不同的面馆有着不同的辣椒选材之讲究，有的以四川二金条辣椒来入味，有的则以贵州辣椒来取味，从大红袍到朝天椒等，襄阳牛肉面红油制作方法一步往往就是挑选合适的辣椒，这一点直接决定了红油的品质。而且要想制作出上等的红油，这香料的比例不但要合适，加盟牛杂面，而且还有严格的配方，有时多达十几种香料作用于其中，最后甚至还会放入十三香来提升一下。

牛杂麻辣有嚼劲，加上可口的面条，味道鲜美，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，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，牛杂面培训，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，襄阳保康牛杂面，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，放入蔬菜焯一下即可；
- 8.沥干面条，把牛杂连汤舀进碗里。

襄阳保康牛杂面-加盟牛杂面-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](http://www.xynzmpx.com)）是从事“襄阳牛杂面,襄阳牛肉面,襄阳牛肉面培训,襄阳牛杂面培训”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：陈亮。