

襄樊牛杂面 小滋牛杂面馆 牛杂面配方

产品名称	襄樊牛杂面 小滋牛杂面馆 牛杂面配方
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

在襄阳，吃牛肉面非常讲究。首先讲究一种氛围：吃牛肉面要大口吃肉大口喝汤，热气蒸腾、汗流浃背，要“野”地吃，才能品出襄阳牛肉面的“正道”。牛肉面的做法也非常讲究，牛杂面加盟，叫一青二白三黄四绿五红。其中熬煮5天的高汤“一清”，牛油，牛骨锅“二白”，碱麦面“三黄”，香菜、青蒜衬味的“四绿”，辣椒红油加味的“五红”，五者齐备，这才能算上一碗美味的襄阳牛肉面。

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，襄樊牛杂面，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。

牛杂面四季皆宜食用，冬吃三九能抵御严寒，增强抵抗力，除寒气，夏吃三伏养颜，补脾胃，益血，强筋健骨，牛杂的蛋白质较高、低脂肪、营养丰富，而很容易消化，特色牛杂面，温胃，是有益于健康的优质食品，常吃可以滋补强身，美容养颜。牛杂面的牛杂原料是牛肚、牛肠、牛百叶、牛心、牛肺、牛腩等，这些在食客眼里，可是清心、明目的营养品。

襄樊牛杂面-小滋牛杂面馆-牛杂面配方由樊城区小滋牛肉面馆提供。樊城区小滋牛肉面馆(www.xynzmpx.com)实力雄厚，信誉可靠，在湖北襄樊的面条等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领小滋牛杂面馆和您携手步入辉煌，共创美好未来!