

襄阳南漳牛杂面 小滋牛杂面馆 牛杂面加盟

产品名称	襄阳南漳牛杂面 小滋牛杂面馆 牛杂面加盟
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，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，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。

在食客的嘴里，大多都只能襄阳牛肉面的香辣味，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，而且还有严格的配方，有时多达十几种香料作用于其中，襄阳南漳牛杂面，最后甚至还会放入十三香来提升一下。

中国人的早餐似乎离不开面条，牛杂面加盟，不论是兰州的牛肉拉面，牛杂面做法，还是武汉的热干面，人们好像对面条特别钟爱。淳朴的襄阳人有着自己独特的味觉追求，每天早晨，来上一份热气腾腾的牛肉面，是绝大多数襄阳人的习惯，也是一种世代延续的情怀。牛肉面作为襄阳最为经典的一种面食。其一味香，其二麻辣，其三鲜美。味道可口，回味悠长，久食不厌。

襄阳南漳牛杂面-小滋牛杂面馆-牛杂面加盟由樊城区小滋牛肉面馆提供。樊城区小滋牛肉面馆（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。