

襄阳枣阳牛杂面 小滋牛杂面馆 牛杂面做法

产品名称	襄阳枣阳牛杂面 小滋牛杂面馆 牛杂面做法
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，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”，牛杂面做法，五者兼备，这才能算上一碗美味的襄阳牛肉面。

【襄阳牛油牛杂面】

材料：

牛杂：牛腩，牛筋，金钱肚，毛肚，学牛杂面，牛腱各少许

卤料：生抽半杯，冰糖1大勺，老抽半杯，八角两个，茴香一小勺，芫荽子一小勺，桂皮一块，丁香四颗，新会陈皮两片，白蔻两个，豆蔻一个，新鲜姜片3-5片，葱结3个

红油汤底：牛油两大勺，红油豆瓣酱2大勺，干辣椒6-10根，花椒2大勺，加盟牛杂面，香料打粉（同上述牛肉卤料干香料），姜片和末少许，牛肉卤汤若干，生抽和老抽各少许，糖少许

面条：碱水面

配菜：绿豆芽，香菜

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，襄阳枣阳牛杂面，款款让人赞不绝口;也可经营牛肉火锅，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。

襄阳枣阳牛杂面-小滋牛杂面馆-牛杂面做法由樊城区小滋牛肉面馆提供。樊城区小滋牛肉面馆（www.xynzmpx.com）是一家从事“襄阳牛杂面,襄阳牛肉面,襄阳牛肉面培训,襄阳牛杂面培训”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“襄阳牛杂面,襄阳牛肉面,襄阳牛肉面培训,襄阳牛杂面培训”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使小滋牛杂面馆在面条中赢得了众的客户信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！