

马家牛肉面 牛杂面的做法 枣阳牛杂面

产品名称	马家牛肉面 牛杂面的做法 枣阳牛杂面
公司名称	襄城区马振宇牛肉面牛杂面馆
价格	面议
规格参数	
公司地址	湖北省襄阳市襄城南街陈侯巷仲宣楼大市场直行100米即到《马家牛肉面.牛杂面馆》
联系电话	13871661608

产品详情

牛肉的化学组成因牛的种类、性别、年龄、生长地区、饲养方法、营养状况、体躯部位等而不同，其成分含率差距可以很大。大体上，每100g(食部)含蛋白质20.1g，脂肪10.2g；维生素（vitamine）B10.07mg，维生素B20.15mg，钙7mg，磷170mg，牛杂面的做法，铁0.90mg。又含胆甾醇（cholesterol）125mg%。牛肉蛋白质所含必需氨基酸甚多，故其营养价值甚高。牛肉的特殊成分，枣阳牛杂面，参见“霞天膏”条。

一看，看肉皮有无红点，无红点是好肉，有红点者是坏肉;看肌肉，新鲜肉有光泽，红色均匀，较次的肉，肉色稍暗；看脂肪，新鲜肉的脂肪洁白或淡黄色，次品肉的脂肪缺乏光泽，变质肉脂肪呈绿色。牛肉含有丰富的蛋白质，牛杂面做法，氨基酸组成比猪肉更接近人体需要，能提高机体抗病能力，加盟牛杂面，对生长发育及手术后、病后调养的人在补充失和修复组织等方面特别适宜。

以秘香料为尊。汤料用几十种无害中草药熬制，辅以秘调料及常用调料，麻中不麻，辣中不辣，老少皆宜，健脾健胃，不上火，不败胃。做真正的绿色食品;不含添加剂色素，是能喝汤的牛肉面，味美醇厚之特点。轻麻泛香、汤色红亮、轻油适口、香气扑鼻、鲜味悠长的特点。制作技术简单，懂得调料比例就行。不需要请大师傅，不需要太多员工，几乎没有后顾之忧。

马家牛肉面(图)-牛杂面的做法-枣阳牛杂面由襄城区马振宇牛肉面牛杂面馆提供。襄城区马振宇牛肉面牛杂面馆（www.xymjnrm.com）是湖北襄樊,面条的翘楚，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在马家牛肉面领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创马家牛肉面更加美好的未来。同时本公司（www.xynzmpx.cn）还是从事襄阳牛杂面培训，襄阳樊城牛杂面培训技术，老襄阳牛杂面加盟的服务商，欢迎来电咨询。