

开早餐店 黄冈早餐店 品汇祥汉马哥牛骨面

产品名称	开早餐店 黄冈早餐店 品汇祥汉马哥牛骨面
公司名称	湖北品汇祥餐饮管理有限公司业务部
价格	面议
规格参数	
公司地址	武汉市硚口区丰硕路与南泥湾大道交叉口南100米
联系电话	15527569177

产品详情

湖北品汇祥餐饮管理有限公司成立于2018年，秉承诚信合作、互惠互利、服务大众的理念，推出汉马哥牛骨面连锁品牌。趁点事、做点事，公司全程扶持意志坚定、踏实肯干、吃苦耐劳、怀有梦想的创业者！牛肉汤制作：将肉汤撇去浮沫，把泡肉的血水倒入煮开的肉汤锅里，待开后撇沫澄清，加入调料粉，调料可根据南北各地不同饮食习惯而定，再将清澄的牛肝汤倒入水少许，烧开除沫，再加入盐、味精、熟萝卜片和撇出的浮油及葱油、面条下锅，面熟后捞入碗内，将牛肉汤、萝卜、浮油适量，浇在面条上即成。并以每个人的口味加上适量的牛肉丁、香菜末、蒜苗末及辣子油。特点肉汤清冽鲜美、面条筋柔、入味，营养丰富实惠。每碗面条2.5两加汤350-500毫升，视碗大小而定。欢迎各位加入品汇祥餐饮，期待您的光临。

湖北品汇祥餐饮管理有限公司成立于2018年，秉承诚信合作、互惠互利、服务大众的理念，推出汉马哥牛骨面连锁品牌。趁点事、做点事，黄冈早餐店，公司全程扶持意志坚定、踏实肯干、吃苦耐劳、怀有梦想的创业者！寿辰时吃的面线亦会称为“寿面”。面线以福州最1出名，有多种叫法：结婚时送予女方的会叫“喜面”；孕妇于产期吃的称“福面”；以面线相赠亲友的则是“太平面”；老弱及病者吃的，属健康食品的，面线会被称为“健康面”。民间有传面线乃九天玄女为母亲王母娘娘祝寿而费煞思量所准备之贺礼。因而做面线的人家中都会供奉九天玄女的神像。福州面线的品种繁多，有鸡蛋面线、龙须面线、银丝面线等。湖北品汇祥餐饮管理有限公司成立于2018年，秉承诚信合作、互惠互利、服务大众的理念，推出汉马哥牛骨面连锁品牌。趁点事、做点事，公司全程扶持意志坚定、踏实肯干、吃苦耐劳、怀有梦想的创业者！和面时，打出面穗，揉成面团，兑水扎软，饧半小时后，加碱水揉匀，然后慢慢揉成长条，合拢旋成麻花形，如此反复多次达到粗细均匀时，放在案板上用干面粉滚匀，去掉两头，双手各执一端，上下抖动，用力抻拉，拉开，并拢，再拉开，开早餐店，再并拢。一般拉成六十四根为宜。下锅时，一一手执两头，一手钓中间，开个早餐店，揪去头尾，落水煮熟捞出，浇上调料即成。开早餐店-黄冈早餐店-品汇祥汉马哥牛骨面(查看)由湖北品汇祥餐饮管理有限公司提供。湖北品汇祥餐饮管理有限公司（www.hmg917.com）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支敬业的员工队伍，力求提供好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。品汇祥——您可信赖的朋友，公司地址：武汉市硚口区丰硕路与南泥湾大道交叉口南100米，联系人：刘经理。